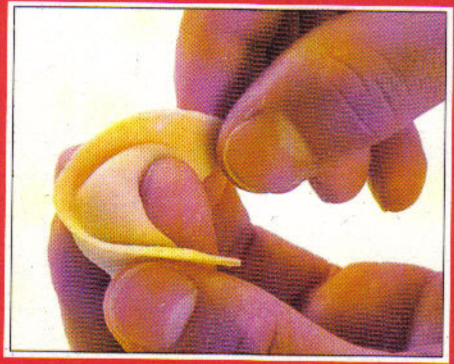
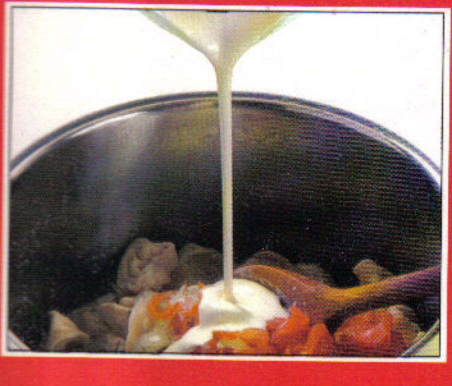
GUARDA e CUCINA

Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

PASTE RIPIENE E AL FORNO

11





FABBRI EDITORI

PASTE RIPIENE
E AL FORNO

Non si sa chi sia stato a inventare una sottile sfoglia, preparata solo con farina e uova, e ad arrotolarla intorno a un ripieno. Certo questo sconosciuto ci ha regalato un'idea gastronomica tra le più felici in assoluto, così buona che nella nostra tradizione rappresenta la portata più attesa dei giorni di festa. Per non rinunciare al sapore speciale di una preparazione casalinga, troverete in queste pagine una serie di ricette, classiche e innovative, nazionali e internazionali, spiegate con chiarezza e semplicità.

TORTELLINI AL FORMAGGIO CON SALMONE AFFUMICATO E ANETO — *da pagina* 4 *a pagina* 7

MEZZELUNE CINESI CON SALSA AL LIMONE — *da pagina* 8 *a pagina* 11

RAVIOLI ALLE NOCCIOLE CON SALSA AL GORGONZOLA — *da pagina* 12 *a pagina* 15

INSALATA CALDA DI PASTA AL PREZZEMOLO — *da pagina* 16 *a pagina* 19

LASAGNE ALLE MELANZANE CON SALSA DI FORMAGGIO — *da pagina* 20 *a pagina* 25

CANNELLONI CON VITELLO E SPINACI — *da pagina* 26 *a pagina* 31

LASAGNE CON PEPERONI E FUNGHI — *da pagina* 32 *a pagina* 35

TORTELLINI AL FORMAGGIO CON SALMONE AFFUMICATO E ANETO

DOSI PER 6 PERSONE — PREPARAZIONE 55-65 MINUTI* — COTTURA 3-5 MINUTI

UTENSILI

** o un mattarello

Saporiti tortellini al formaggio vengono qui serviti con striscioline di salmone affumicato e rametti di aneto fresco, il tutto legato con panna.

SUGGERIMENTI UTILI

I tortellini possono essere preparati, lasciati asciugare, quindi conservati, avvolti in un canovaccio, in frigorifero per un massimo di 24 ore. Spolverizzarli di farina per evitare che si attacchino. Cuocerli solo al momento di servire.

** più 2-3 ore di riposo*

COSA COMPERARE

Per il ripieno
150 g di mozzarella
300 g di ricotta
50 g di parmigiano grattugiato
noce moscata, 1 uovo
sale e pepe
Per il condimento
125 g di salmone affumicato
1 piccolo mazzetto di aneto fresco
60 g di burro
250 ml di panna da cucina
Per la pasta
300 g di farina, o più se necessaria
3 uova
1 cucchiaio di olio, sale

INGREDIENTI

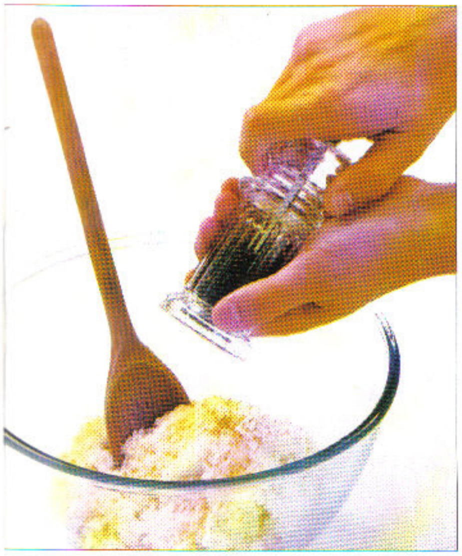
SEQUENZA DI LAVORO

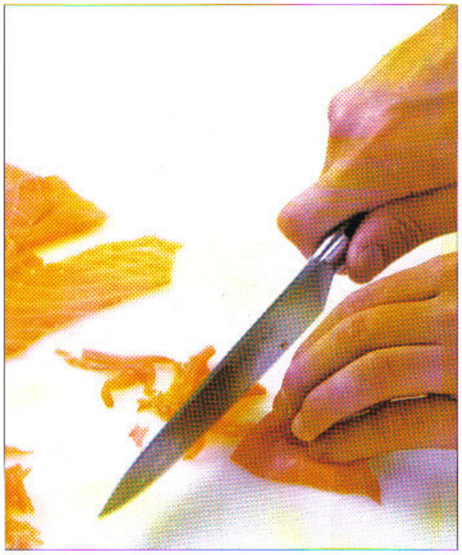
1 PREPARAZIONE DEL RIPIENO E DEL CONDIMENTO

2 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DEI TORTELLINI

3 COTTURA DEI TORTELLINI E COMPLETAMENTO

1 PREPARAZIONE DEL RIPIENO E DEL CONDIMENTO





1 Tagliare la mozzarella a dadini e porli in una ciotola capiente. Unirvi la ricotta e il parmigiano e mescolare bene. Aromatizzare con sale, pepe e noce moscata.

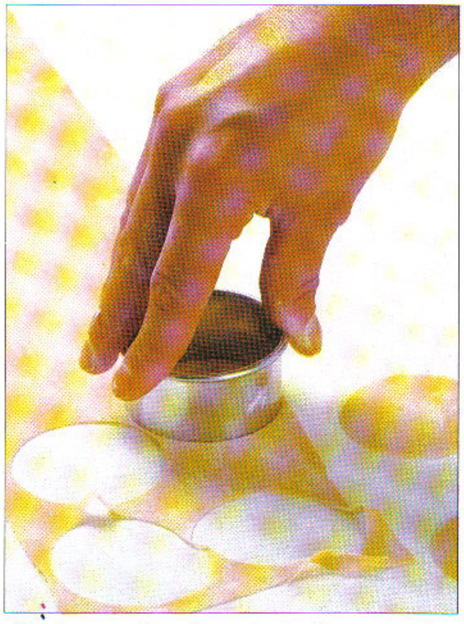
2 Battere leggermente l'uovo con una forchetta, quindi incorporarlo al composto di formaggio.

3 Tagliare il salmone affumicato a striscioline sottilissime. Mondare e tritare l'aneto, tenendone da parte qualche rametto per la guarnizione.

2 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DEI TORTELLINI

1 Versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e sgusciarvi le uova. Incorporarvi l'olio e il sale, quindi lavorare l'impasto. Stenderne un quarto con la macchina apposita o con il mattarello.

Stendere un quarto della pasta per volta in modo che rimanga morbida



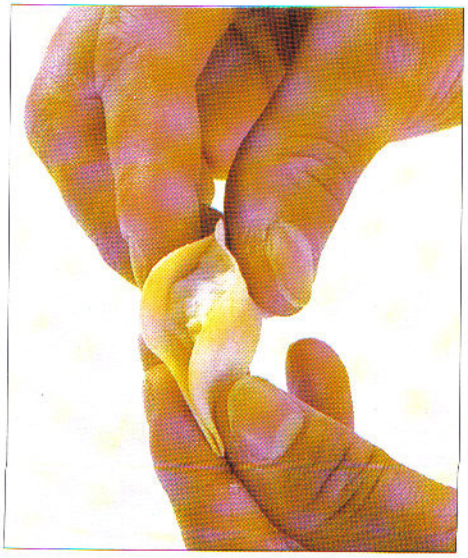
2 Appoggiare la striscia di pasta sul piano da lavoro e, con un tagliapasta, formare numerosi dischi.

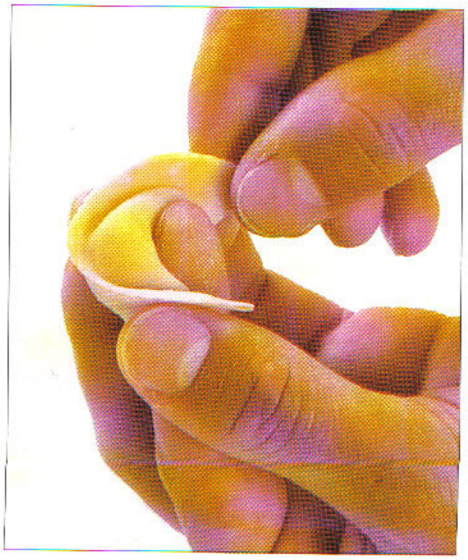
I CONSIGLI

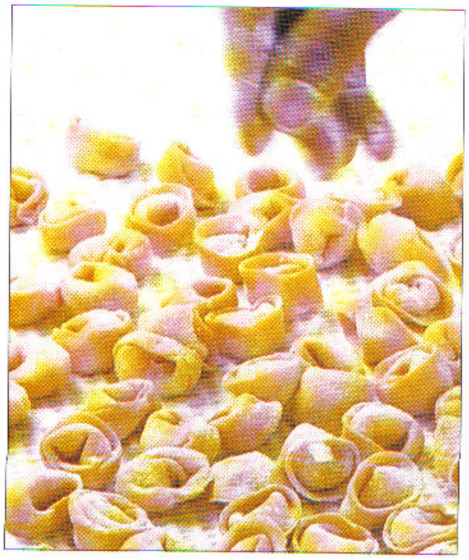
"Per tagliare la pasta si può anche usare un bicchiere dai bordi molto sottili."

3 Con il pennello bagnare d'acqua i bordi di un disco di pasta. Distribuirvi al centro 1 cucchiaino di ripieno.

Un cucchiaino è la misura più adatta per la quantità di ripieno







4 Tenendo il disco di pasta tra le dita, ripiegarlo a metà premendo bene i bordi per evitare che il ripieno possa fuoriuscire.

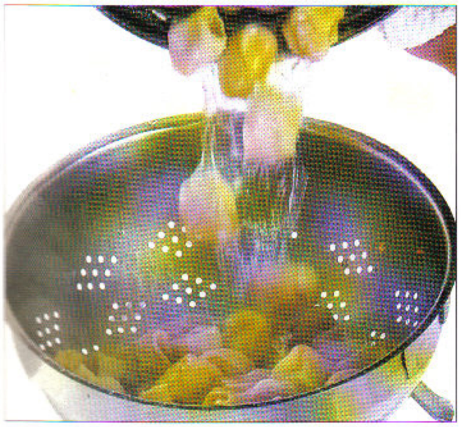
!ATTENZIONE!

Assicurarsi di sigillare bene i bordi per evitare che i ravioli si aprano durante la cottura.

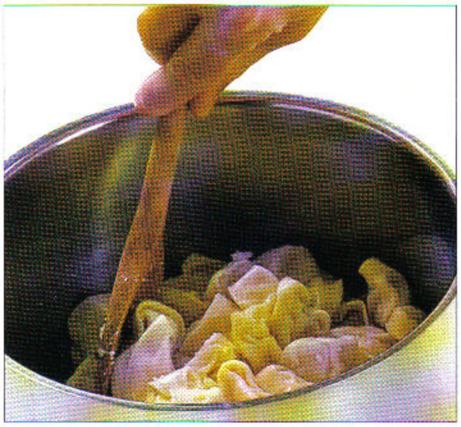
5 Avvolgere il mezzo disco attorno a un dito e premere le due "punte" in modo da formare un anello.

6 Ripetere tutta l'operazione con gli altri dischi di pasta, quindi l'intera sequenza con l'impasto restante, usandone sempre un quarto alla volta. Disporre i tortellini su un canovaccio infarinato e spolverizzarli di farina. Farli asciugare per 1-2 ore.

3 COTTURA DEI TORTELLINI E COMPLETAMENTO DEL PIATTO



1 Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e tuffarvi i tortellini, facendoli cuocere per 3-5 minuti, fino a quando saranno teneri e mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchino. Scolarli a cottura ultimata.



2 Far fondere il burro in un tegame. Unirvi i tortellini e mescolarli delicatamente con un cucchiaio di legno in modo da condirli uniformemente.

3 Unirvi le striscioline di salmone affumicato, l'aneto tritato e la panna. Mescolare bene.

SERVIRE IN TAVOLA
Disporre i tortellini su un piatto da portata o nei singoli piatti e guarnire con i rametti di aneto tenuti da parte.

L'uso di erbe aromatiche è molto indicato con la panna, e l'aneto, in particolare, si abbina perfettamente al salmone

VARIANTI

TORTELLINI AL FORMAGGIO CON PISELLI

1 Far bollire 60 g di piselli surgelati in acqua salata fino a quando saranno teneri, quindi scolarli.
2 Seguire la ricetta principale in tutte le sue fasi, e unire i piselli al condimento di salmone, aneto e panna.

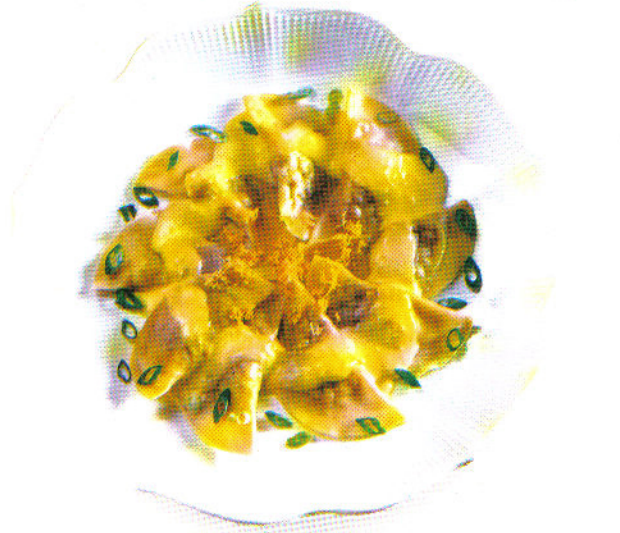
TORTELLINI IN SALSA DI PEPERONE ROSSO

1 Non utilizzare salmone, aneto, panna e burro. Preparare i tortellini.
2 Preparare una salsa di peperone rosso facendo scaldare 2 cucchiai di olio in un tegame, unendovi 1 peperone rosso a fettine sottili, 1 cipollotto a rondelle, 1 spicchio d'aglio tritato, qualche foglia di basilico sminuzzata, sale e pepe. Far cuocere per circa 15 minuti, quindi frullare il tutto.
3 Cuocere i tortellini, quindi condirli con la salsa al peperone e servirli in piatti individuali.

MEZZELUNE CINESI CON SALSA AL LIMONE

DOSI PER 6 PERSONE | PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* | COTTURA 2-3 MINUTI

UTENSILI



Un delicato ripieno di gamberetti tritati e lattuga cinese è l'elemento principale di questa preparazione, condita con una stuzzicante salsa al limone. La lattuga cinese dà alla preparazione quel tocco orientale in più, ma si può utilizzare anche della verza cappuccio.

** più 2-3 ore di riposo*

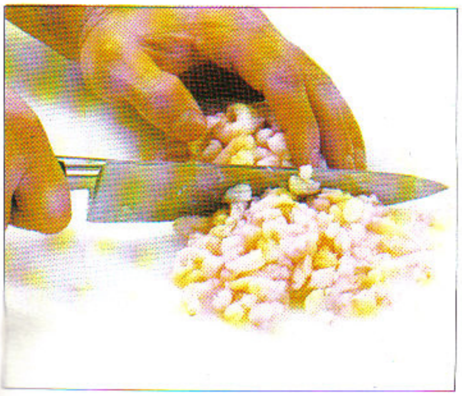
COSA COMPERARE
Per il ripieno
175 g di gamberetti sgusciati e bolliti
125 g di lattuga cinese
1 cipollotto
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 pezzetto di zenzero fresco
1 limone
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di sherry
1 cucchiaio di salsa di soia, pepe
Per la pasta
300 g di farina, o più se necessaria
3 uova
1 cucchiaio di olio d'oliva
sale
Per la salsa al limone
1 cipollotto, 2 limoni
50 g di burro, 80 g di panna da cucina

INGREDIENTI

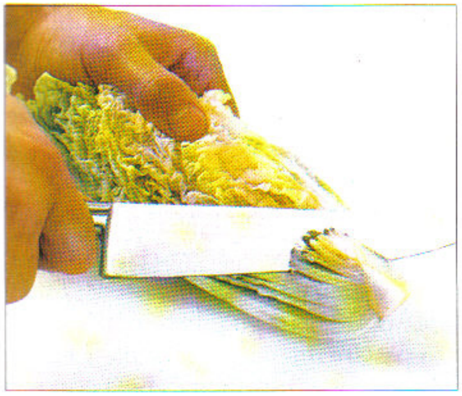
SEQUENZA DI LAVORO

1. PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL RIPIENO
2. COTTURA DEL RIPIENO
3. PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLE MEZZELUNE
4. PREPARAZIONE DELLA SALSA E COTTURA DELLE MEZZELUNE

1 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL RIPIENO



1 Se si usano gamberetti surgelati, farli sgelare, quindi asciugarli con carta da cucina. Tritare i gamberetti.



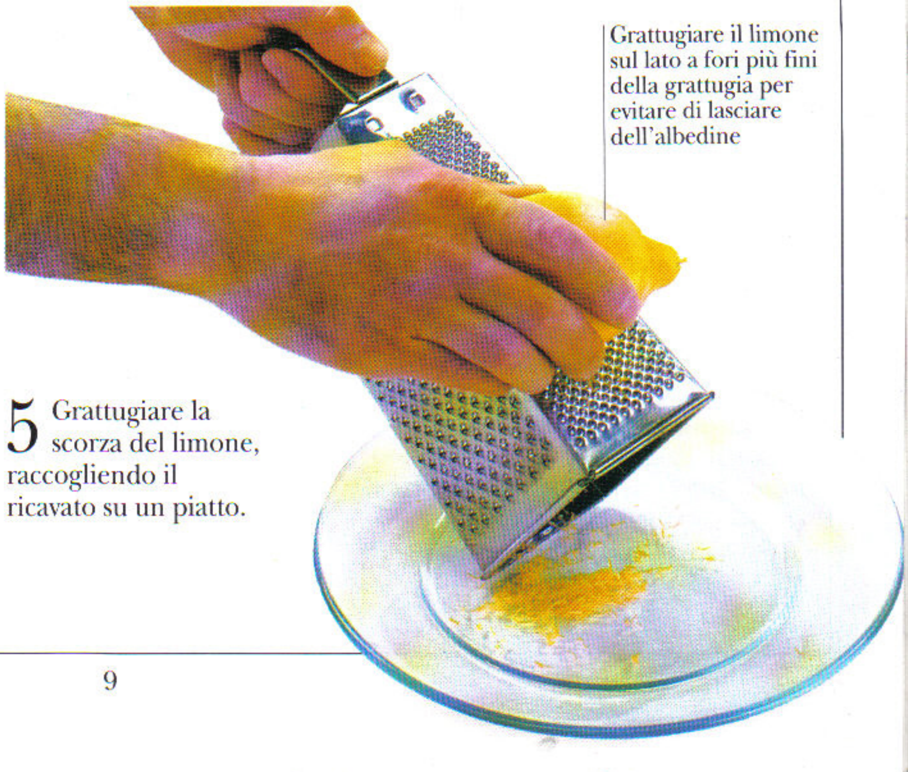
2 Mondare la lattuga cinese privandola del torsolo, quindi tagliare le foglioline a striscioline sottili. Eliminare eventuali costole dure e lavare le listerelle in acqua corrente.

Sciacquare le listerelle in uno scolapasta, in modo da poterle raccogliere facilmente per tuffarle nell'acqua bollente

La lattuga cinese appassirà istantaneamente appena immersa in acqua bollente

3 Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e tuffarvi la lattuga cinese, cuocendola per 3-5 minuti, fino a quando si sarà ammorbidita. Passarla sotto il getto dell'acqua fredda e scolare.

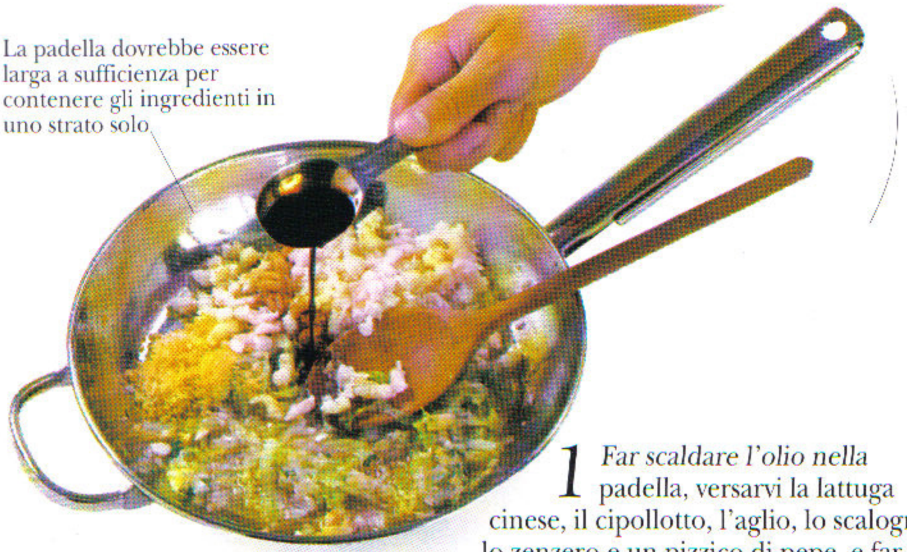
4 Mondare e tritare il cipollotto, l'aglio e lo scalogno. Pelare e tritare finemente anche lo zenzero.



Grattugiare il limone sul lato a fori più fini della grattugia per evitare di lasciare dell'albedine

5 Grattugiare la scorza del limone, raccogliendo il ricavato su un piatto.

2 COTTURA DEL RIPIENO

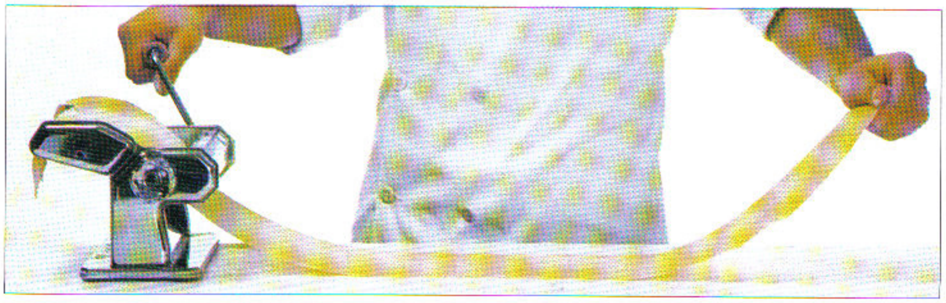


1 *Far scaldare l'olio nella* padella, versarvi la lattuga cinese, il cipollotto, l'aglio, lo scalogno, lo zenzero e un pizzico di pepe, e far saltare il tutto. Unirvi i gamberetti, la scorza di limone, bagnare con lo sherry e la salsa di soia e mescolare.

2 *Tritare grossolanamente il ripieno* nel robot da cucina. In alternativa, sminuzzare con un coltello da cucina.

!ATTENZIONE!
Utilizzando il robot da cucina evitare di tritare troppo finemente il ripieno.

3 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DELLE MEZZELUNE



1 Versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e sgusciarvi le uova. Unirvi anche l'olio e una presa di sale e lavorare bene gli ingredienti. Impastare un quarto della pasta e stenderla usando la macchina apposita o un mattarello.

2 Appoggiare delicatamente la striscia di pasta sul piano da lavoro infarinato. Con il tagliapasta o un bicchiere dal bordo molto sottile formare dei dischi di pasta. Disporvi al centro un mucchietto di ripieno e pennellare i lati con poca acqua.

3 Piegare metà della pasta sopra l'altra, in modo da racchiudere il ripieno formando una mezzaluna, quindi sigillare premendo i bordi.

!ATTENZIONE!
Premere bene i bordi per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

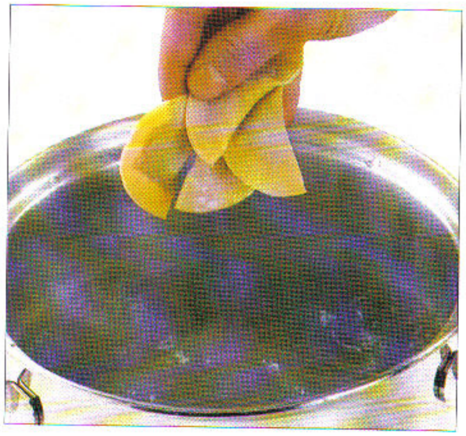
4 Proseguire allo stesso modo con il resto della striscia di pasta, quindi ripetere tutta l'operazione con la pasta restante, lavorandola sempre un quarto alla volta. A operazione conclusa, disporre le mezzelune su un canovaccio infarinato e spolverizzarle di farina. Far riposare per 1-2 ore.

4 PREPARAZIONE DELLLA SALSA E COTTURA DELLE MEZZELUNE

1 *Preparare la salsa al limone:* con il coltello da cucina affettare finemente la parte verde del cipollotto, quindi tenerla da parte per guarnire. Grattugiare la scorza dei limoni, ben lavati, usando il lato a fori più fini della grattugia.

La scorza di limone deve essere grattugiata molto finemente

2 Far fondere il burro in un tegamino, quindi incorporarvi la panna e metà della scorza di limone.



3 Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e tuffarvi le mezzelune, cuocendole per 2-3 minuti, fino a quando saranno tenere, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchino. Scolarle a cottura ultimata.

Disporre le mezzelune in modo decorativo per un primo piatto d'effetto

I CONSIGLI

"Questi insoliti ravioli a forma di mezzaluna sono molto delicati da maneggiare e potrebbero rompersi facilmente. Per evitare questo inconveniente, si possono congelare per almeno 1 ora disposti in un unico strato su una placca infarinata. Proseguire poi la cottura nel modo tradizionale."

SERVIRE IN TAVOLA

Distribuire le mezzelune nei singoli piatti. Condire con una parte della salsa al limone e guarnire con la scorza di limone tenuta da parte e con il cipollotto affettato.

— SUGGERIMENTI UTILI —

Le mezzelune possono essere preparate, lasciate essiccare e conservate in frigorifero per un massimo di 24 ore, oppure possono essere congelate. In questi casi è meglio spolverizzarle di farina per evitare che si attacchino. Cuocere le mezzelune e preparare la salsa solo al momento di servire.

Ravioli alle nocciole con salsa al gorgonzola

Dosi per 8 persone | Preparazione 50-60 minuti* | Cottura 4-5 minuti

Utensili

Una variante moderna di una ricetta che ha origini molto antiche: le nocciole, tostate, vengono tritate finemente e incorporate in un formaggio molto cremoso, il tutto avvolto in una sfoglia sottile.

** più 2-3 ore di riposo per la pasta*

Cosa comperare

Per il ripieno alle nocciole
200 g di nocciole
100 g di gorgonzola
2 spicchi d'aglio
250 g di formaggio cremoso
45 ml di panna da cucina
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
sale e pepe
Per la pasta
300 g di farina, o più se necessaria
3 uova
1 cucchiaio di olio d'oliva
sale
Per la salsa al gorgonzola
200 g di gorgonzola
50 g di burro
125 ml di panna da cucina
parmigiano grattugiato

Ingredienti

Sequenza di lavoro

1 Preparazione del ripieno

2 Preparazione della pasta e dei ravioli

3 Preparazione della salsa al gorgonzola

4 Cottura dei ravioli e completamento del piatto

1 PREPARAZIONE DEL RIPIENO

1 Portare il forno a 180 °C. Distribuire le nocciole sulla placca e farle tostare in forno per 12-15 minuti, fino a quando saranno ben dorate.

I CONSIGLI

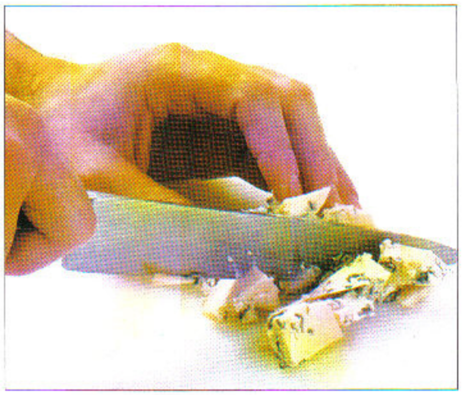
"Inumidire le nocciole con acqua, prima di tostarle, facilita la successiva operazione di pelarle."

Tostare le nocciole ne enfatizza il sapore e le rende croccanti

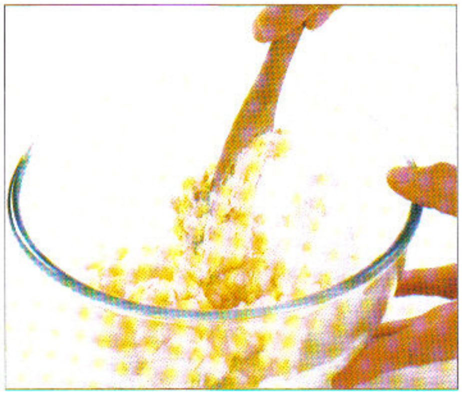
2 Strofinare le nocciole, ancora calde, con un canovaccio pulito, in modo da privarle il più possibile della pellicina di rivestimento. Tritarle finemente nel robot da cucina, quindi versare il ricavato in una ciotola.

I CONSIGLI

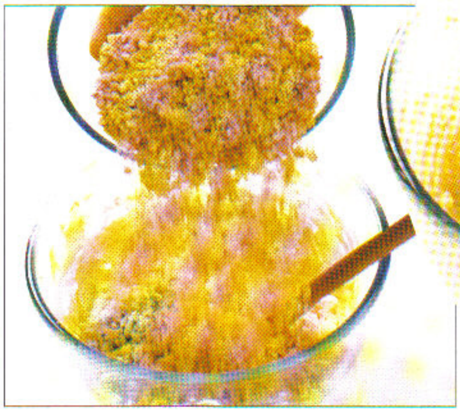
"Al posto delle nocciole si può usare una pari quantità di noci, che non dovranno essere tostate e pelate, ma semplicemente sgusciate e tritate."



3 Sminuzzare grossolanamente il gorgonzola, privandolo della crosta. Mondare e tritare l'aglio.



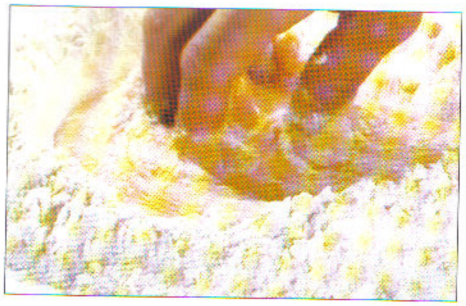
4 In una ciotola lavorare il formaggio cremoso e la panna fino a ottenere un composto omogeneo.



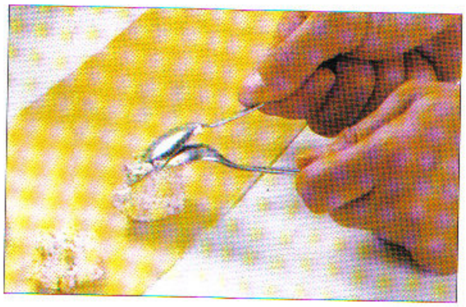
5 Unire l'aglio, il gorgonzola, il parmigiano e le nocciole, mescolando bene il tutto. Aggiustare di sale e pepe.

Mescolare bene gli ingredienti per amalgamarli alla perfezione

2 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DEI RAVIOLI



1 Versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e sgusciarvi le uova. Unire una presa di sale e l'olio d'oliva, quindi amalgamare il tutto. Lavorare bene la pasta e stenderne un quarto, a mano o con l'apposita macchina, in modo da ottenere una striscia larga all'incirca 12 cm. Pareggiarla bene con la rotella tagliapasta, eliminando eventuali scarti, quindi tagliarla a metà nel senso della larghezza. Pennellare con poca acqua una metà.



2 Con 2 cucchiaini distribuire mucchietti di ripieno sulla pasta inumidita, lasciando tra di loro una distanza di circa 4 cm e lasciando tutt'attorno un bordo di 1 cm.

I CONSIGLI

"Preparare i ravioli usando un quarto di pasta alla volta in modo che quella restante rimanga sempre morbida e quindi facile da lavorare."

Premere delicatamente per sigillare bene il ripieno

3 Coprire con l'altra metà di pasta, premendo con le dita tra i mucchietti di ripieno per sigillare il tutto.

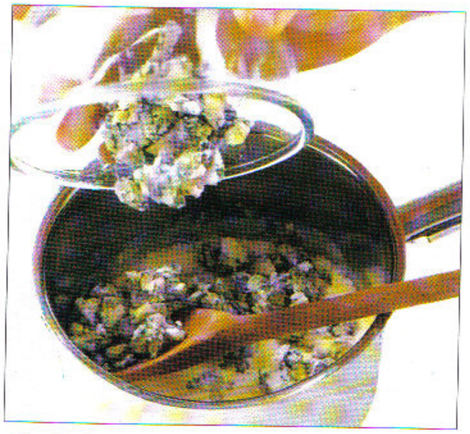
La rotella tagliapasta crea un bordo decorativo

4 Con la rotella tagliapasta, o un coltello da cucina, tagliare tra i mucchietti di ripieno in modo da staccare i ravioli. Ripetere l'operazione con la pasta restante, usandone sempre un quarto alla volta. Porre i ravioli su un canovaccio infarinato e spolverizzarli con poca farina.
Far asciugare per 1-2 ore.

I CONSIGLI

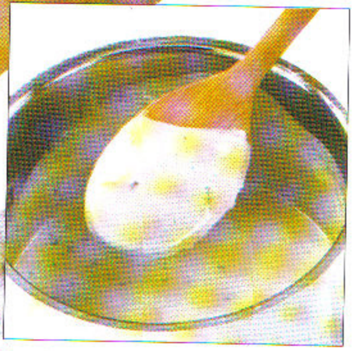
"Per evitare che i ravioli si attacchino tra loro o si rompano durante la cottura, si possono congelare per almeno un'ora, posti in un unico strato. Trascorso questo tempo, cuocerli nel modo tradizionale."

3 PREPARAZIONE DELLA SALSA AL GORGONZOLA



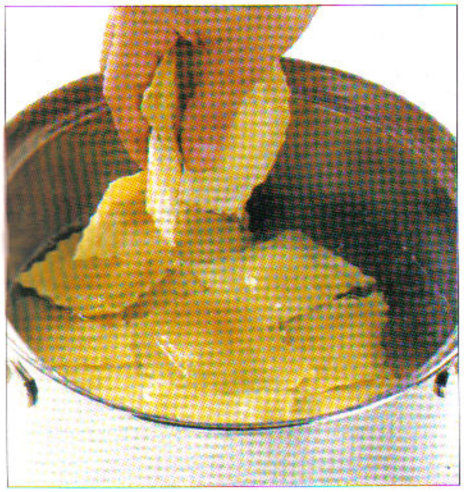
1 Sminuzzare grossolanamente il gorgonzola. Far fondere il burro, incorporarvi la panna e il gorgonzola.

Mescolare continuamente con un cucchiaio di legno



2 Continuare a mescolare fino a quando il formaggio si sarà sciolto, quindi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 5-6 minuti. Aggiustare a piacere di sale e pepe. Porre la salsa in una ciotola preriscaldata e tenerla al caldo.

4 COTTURA DEI RAVIOLI E COMPLETAMENTO DEL PIATTO

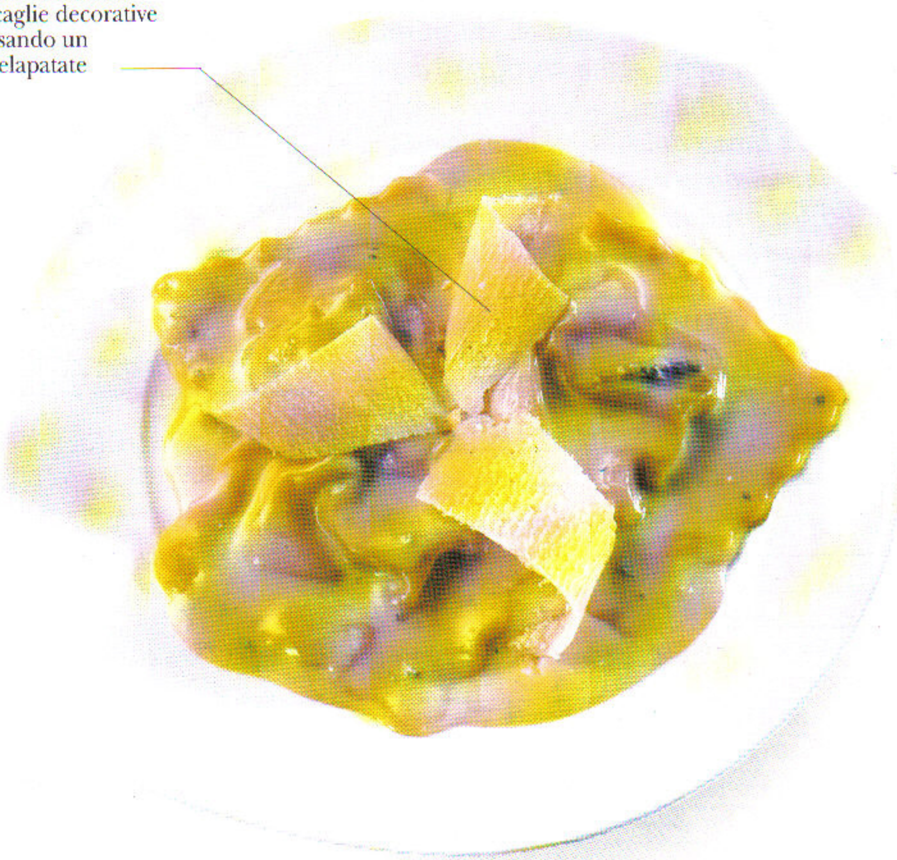


Mescolare con molta delicatezza per evitare che i ravioli si rompano

1 Riempire d'acqua una grossa casseruola, portarla a ebollizione e salarla. Tuffarvi i ravioli e farli cuocere per 4-5 minuti fino a quando saranno ben teneri ma ancora consistenti. Scolarli accuratamente.

2 Condire i ravioli con la salsa al formaggio tiepida e mescolare delicatamente.

SERVIRE IN TAVOLA
Sistemare 5-6 ravioli per ogni piatto preriscaldato, distribuire l'eventuale salsa avanzata e cospargere con scaglie sottili di parmigiano.



Il parmigiano viene ridotto in scaglie decorative usando un pelapatate

VARIANTE

RAVIOLI ALLE NOCCIOLE CON SOFFRITTO

Una preparazione semplice, dove un saporito soffritto tradizionale, preparato con una mirepoix di verdure saltata in olio d'oliva, condisce i ravioli alle nocciole, enfatizzandone il sapore.

1 Preparare i ravioli alle nocciole come indicato nella ricetta principale.
2 Mondare, lavare e tritare 3 costole di sedano, 3 carote e una cipolla di medie dimensioni. Mondare e tritare anche un mazzetto di prezzemolo.
3 In un tegame far scaldare 3-4 cucchiai di olio d'oliva, unirvi le verdure e cuocere, per 5-8 minuti, fino a quando saranno morbide ma ancora consistenti.
4 Incorporarvi anche il prezzemolo, sale e pepe a piacere. Tenere in caldo.
5 Cuocere e scolare i ravioli.
6 Disporre i ravioli nei singoli piatti, condirli con il soffritto, mescolare e servire.

SUGGERIMENTI UTILI

I ravioli possono essere preparati, fatti asciugare e conservati, avvolti in un canovaccio, in frigorifero per un massimo di 24 ore, o possono essere surgelati. Spolverizzarli di farina per evitare che si attacchino. Cuocerli e preparare la salsa al gorgonzola solo al momento di servire.

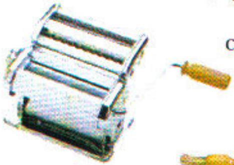
INSALATA CALDA DI PASTA AL PREZZEMOLO

DOSI PER 4 PERSONE — PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* — COTTURA 3-5 MINUTI

UTENSILI

casseruola grande

colino


macchina per la pasta

pennello

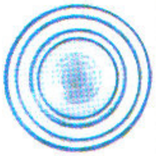
frusta

coltello da cucina

coltello a spatola

scolapasta

canovaccio


ciotole

tagliere

tegame medio

mattarello

cucchiaio di legno

tagliapasta dentato

spatola flessibile

L'abbinamento di un'insalata di pasta calda condita con una salsa fredda può apparire strano, ma in realtà questi ravioli sono un tipico piatto alsaziano, dove vengono consumati anche come antipasto. Il tocco veramente insolito è invece dato dal ripieno: foglioline di prezzemolo si intravedono attraverso il sottile velo di pasta, per un risultato di grande effetto.

** più 2-3 ore di riposo per la pasta*

COSA COMPERARE

1 grosso mazzo di prezzemolo a foglia liscia

Per la pasta

250 g di farina, o più se necessaria

2 uova più 1 tuorlo

sale

Per il condimento

2 scalogni

1 spicchio d'aglio

qualche rametto di prezzemolo a foglia riccia

20 ml di aceto di vino rosso

40 ml di panna acida

50 ml di olio d'oliva

2 uova per decorare

sale e pepe

INGREDIENTI

prezzemolo a foglia liscia

spicchi d'aglio

scalogni

farina

uova

prezzemolo a foglia riccia

panna acida

aceto di vino rosso

olio d'oliva

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DEI RAVIOLI

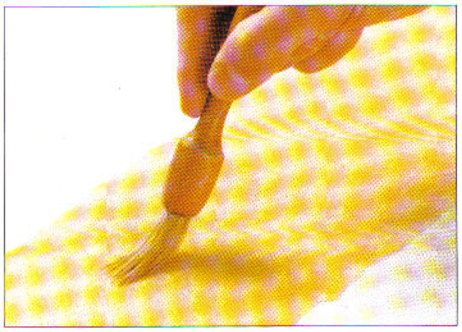
2 PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO E DELLA DECORAZIONE

3 COTTURA DELLA PASTA E COMPLETAMENTO DEL PIATTO

1 PREPARAZIONE DEI RAVIOLI

1 Fare la fontana sulla spianatoia con la farina, versare al centro le uova, il tuorlo, il sale e 2 cucchiai di acqua. Impastare e quindi stendere la sfoglia, con il mattarello, in modo da ottenere delle strisce larghe circa 13 cm.

2 Staccare le foglioline dagli steli di prezzemolo a foglia liscia.



3 Spennellare leggermente d'acqua metà di ogni striscia di pasta.

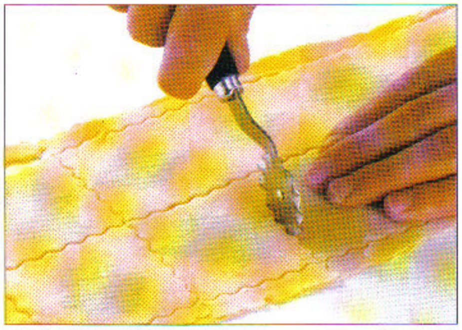
4 Disporre sulla parte di pasta bagnata le foglioline di prezzemolo in file ben spaziate, lasciando circa 2,5 cm vuoti per lato. Coprire con l'altra metà di pasta.

Distribuire ordinatamente le foglioline di prezzemolo in modo da poter tagliare la pasta senza problemi

Coprire delicatamente con l'altro strato di pasta, in modo da non spostare le foglie

5 Passare delicatamente il mattarello in modo da sigillare bene la pasta. In alternativa, ripassare la pasta così preparata sotto i rulli della macchina apposita, lasciandoli nella seconda posizione più ravvicinata. Preparare in questo modo tutta la pasta.

Infarinare il canovaccio per evitare che la pasta si attacchi



6 Con la rotella tagliapasta dentata, o con un coltello da cucina, tagliare la pasta in modo da ottenere dei quadrati regolari che contengano ognuno una foglia di prezzemolo.

Distribuire i ravioli sul canovaccio senza sovrapporli, in modo che si asciughino uniformemente

7 Disporre i ravioli su un canovaccio infarinato, cospargerli con poca farina e lasciarli riposare per 1-2 ore.

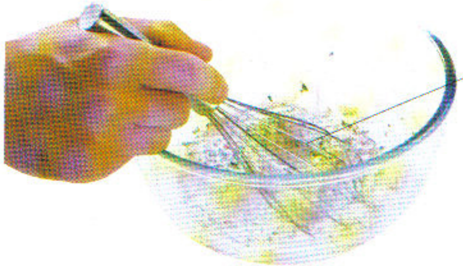
2 PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO E DELLA DECORAZIONE

1 Tritare il prezzemolo, gli scalogni e l'aglio, dopo averli privati della pellicina di rivestimento.

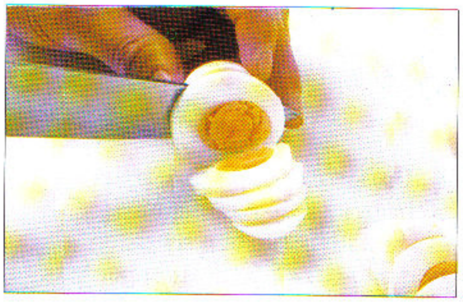
Lavorare con la frusta in modo da amalgamare gli ingredienti

2 In una ciotola di grosse dimensioni lavorare assieme con una frusta aceto, panna acida, scalogni, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

3 Incorporare gradualmente l'olio, in modo che la salsa rimanga perfettamente emulsionata e leggermente densa. Aggiustare a piacere di sale e pepe.

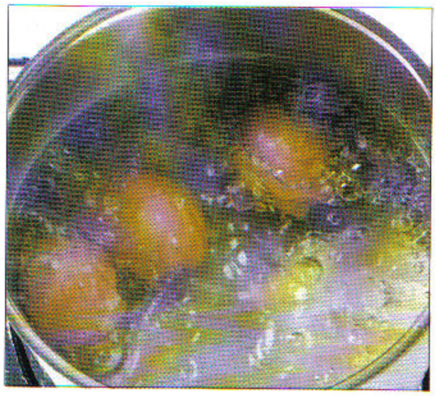


Continuare a lavorare la salsa mentre si incorpora l'olio a filo, in modo da emulsionare bene il condimento

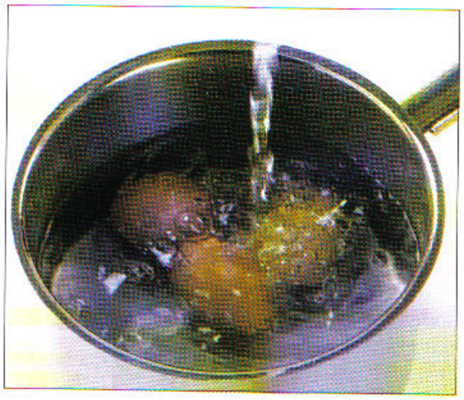


4 Rassodare le uova e sgusciarle (vedi riquadro sottostante). Con il coltello da cucina, o con l'apposito utensile, affettarle finemente.

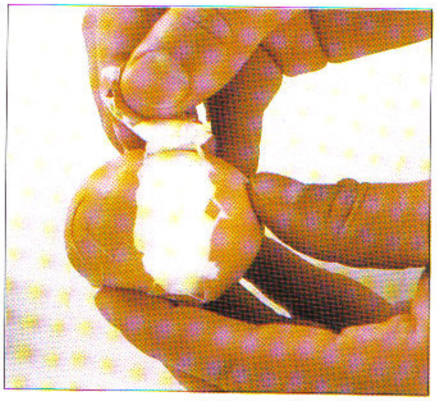
COME RASSODARE E SGUSCIARE LE UOVA



1 Porre le uova in un tegame pieno di acqua fredda. Portare l'acqua a ebollizione e calcolare poi 7 minuti di cottura.

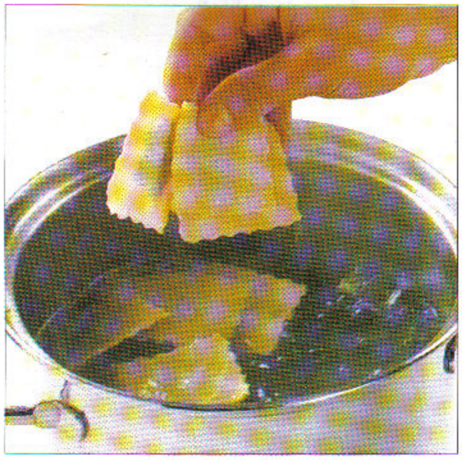


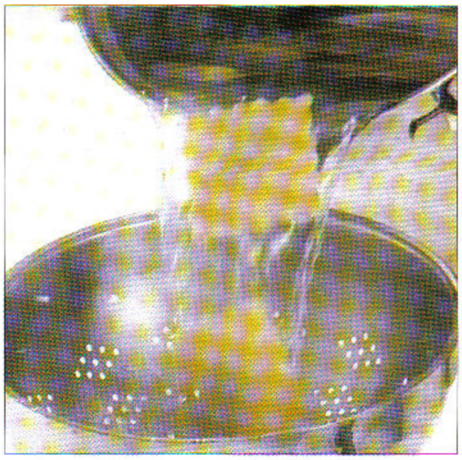
2 Togliere il tegame dal fuoco e passarlo immediatamente sotto l'acqua fredda corrente per fermare la cottura delle uova.



3 Scolare le uova. Battere leggermente il guscio per romperlo, quindi sgusciare e asciugare le uova con carta da cucina.

3 Cottura della pasta e completamento del piatto





1 Riempire una grande casseruola di acqua, salarla all'ebollizione e cuocervi i ravioli per 3-5 minuti, mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchino.

2 Versare i ravioli nello scolapasta, e scuoterli delicatamente.

3 Versare i ravioli bollenti nel condimento e mescolare bene con la spatola flessibile.

SERVIRE IN TAVOLA
Distribuire la pasta nei singoli piatti e decorare con le fettine di uovo sodo e un rametto di prezzemolo fresco.

I ravioli, che lasciano intravedere il loro ripieno, sono un'idea semplice ma di effetto

Variante

Ravioli al prezzemolo in brodo

Nella nostra semplice proposta, raviolini ripieni di prezzemolo arricchiscono il brodo di pollo.

1 Preparare i quadrati di pasta come indicato, usando foglioline di prezzemolo più piccole e tagliandoli nelle dimensioni più piccole possibili.
2 Non utilizzare il condimento e la decorazione di uova sode.
3 Portare a ebollizione 2 litri di brodo di pollo e sgrassarlo.
4 Nel frattempo, cuocere e scolare i ravioli.
5 Porre i ravioli nelle singole fondine, preriscaldate, coprire con il brodo di pollo e servire immediatamente.

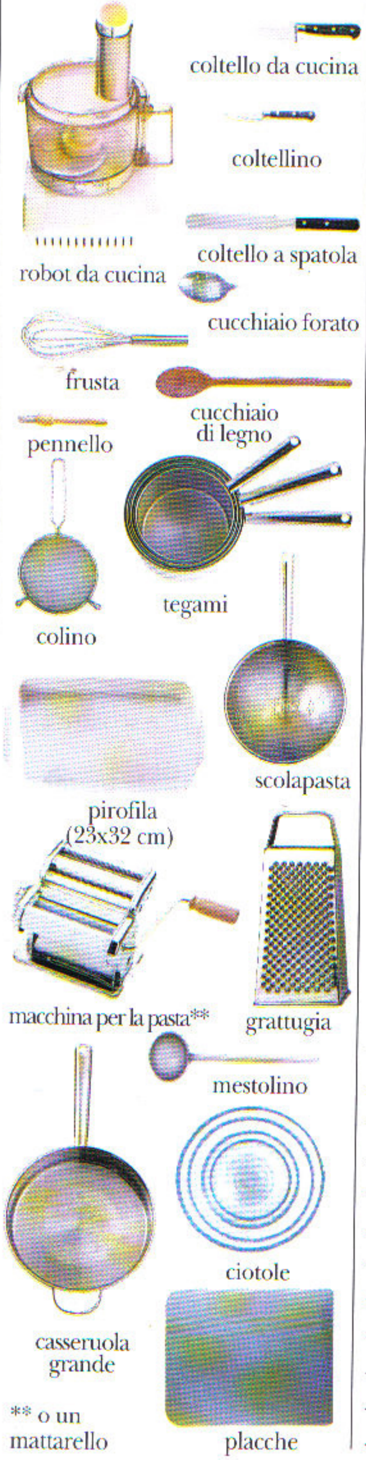
Suggerimenti utili

I ravioli possono anche essere preparati in anticipo e conservati, coperti, in frigorifero per un massimo di 48 ore, o possono essere congelati. Ricordarsi di distribuire sempre uno strato sottile di farina per evitare che la pasta si attacchi. Il condimento può anche essere preparato 24 ore prima e tenuto a temperatura ambiente. La pasta va cotta solo al momento di servire.

LASAGNE ALLE MELANZANE CON SALSA DI FORMAGGIO

DOSI PER 8 PERSONE — PREPARAZIONE 40-45 MINUTI* — COTTURA 55-75 MINUTI

UTENSILI



Una delicata preparazione tutta vegetariana, dove a una verde sfoglia vengono alternati strati di melanzane e salsa di formaggio e strati di pomodoro e mozzarella, per un risultato finale all'insegna del più caratteristico e autentico sapore mediterraneo.

** più 2-3 ore di riposo della pasta*

COSA COMPERARE

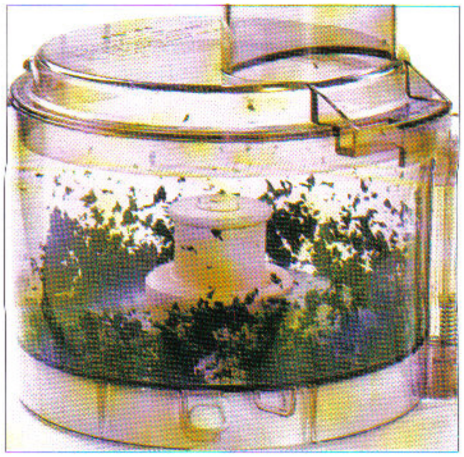
Per la pasta agli spinaci
100 g di spinaci freschi
300 g di farina, o più se necessaria
3 uova
1 cucchiaio di olio d'oliva, sale
burro per la pirofila
Per il ripieno
500 g di melanzane
olio d'oliva
500 g di pomodori
250 g di mozzarella, sale
Per la salsa al formaggio
1 l di latte
100 g di burro
50 g di farina
125 g di parmigiano grattugiato
noce moscata
sale e pepe

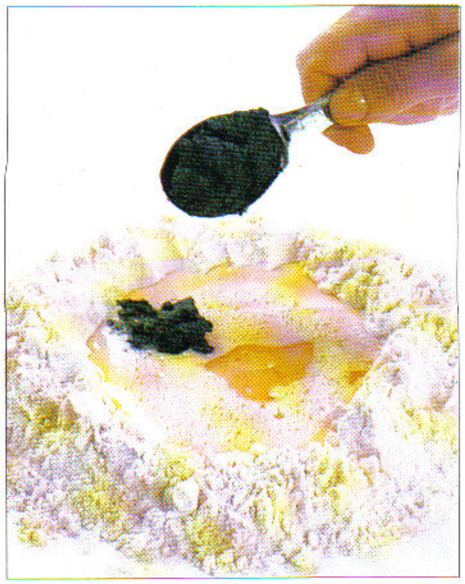
INGREDIENTI

SEQUENZA DI LAVORO

1. PREPARAZIONE DELLA PASTA AGLI SPINACI
2. COTTURA DEI RETTANGOLI DI PASTA
3. PREPARAZIONE DEL RIPIENO
4. PREPARAZIONE DELLA SALSA AL FORMAGGIO
5. COMPLETAMENTO E COTTURA

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA AGLI SPINACI





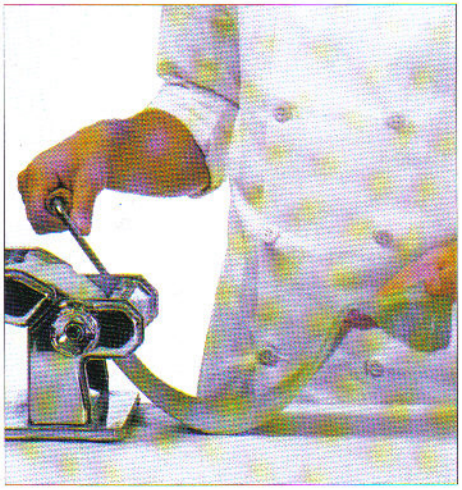
1 Mondare gli spinaci privandoli delle costole più dure e dei gambi, quindi lavarli accuratamente cambiando più volte l'acqua. Cuocerli utilizzando solo l'acqua dell'ultima sgrondatura, leggermente salata, facendoli sbianchire per un paio di minuti. Scolarli e strizzarli per eliminare quanta più acqua possibile.

2 Frullare gli spinaci nel robot da cucina o tritarli finemente con il coltello da cucina. Si dovrebbero ottenere circa 3 cucchiai di prodotto.

!ATTENZIONE!
Gli spinaci dovranno essere perfettamente scolati, altrimenti la pasta risulterà collosa e difficile da lavorare.

3 Versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e unire, assieme a uova, olio e sale, anche gli spinaci.

I CONSIGLI
"Al posto degli spinaci freschi si possono utilizzare quelli surgelati. In questo caso, cuocerli seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e scolarli accuratamente."

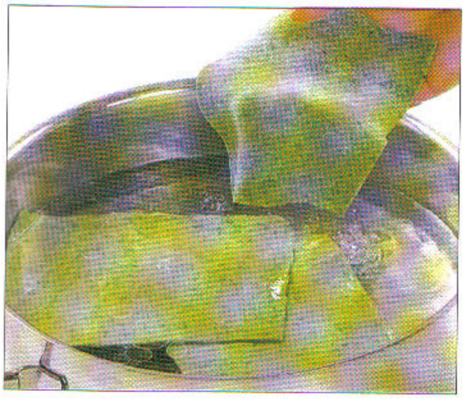


4 Preparare la sfoglia utilizzando l'apposita macchina, oppure il mattarello, ottenendo delle strisce lunghe all'incirca 13 cm e piuttosto sottili. Fare asciugare la pasta per 5-10 minuti.

5 Usando come guida un righello, tagliare la pasta in dodici rettangoli, ognuno di circa 10x20 cm, pareggiando bene i bordi. Cospargere i rettangoli di farina e lasciarli asciugare per 1-2 ore.

I CONSIGLI
"Se la pasta viene preparata con il robot da cucina, risulterà di colore verde omogeneo. Se viene preparata a mano, con spinaci finemente tritati, la pasta assumerà un aspetto più maculato."

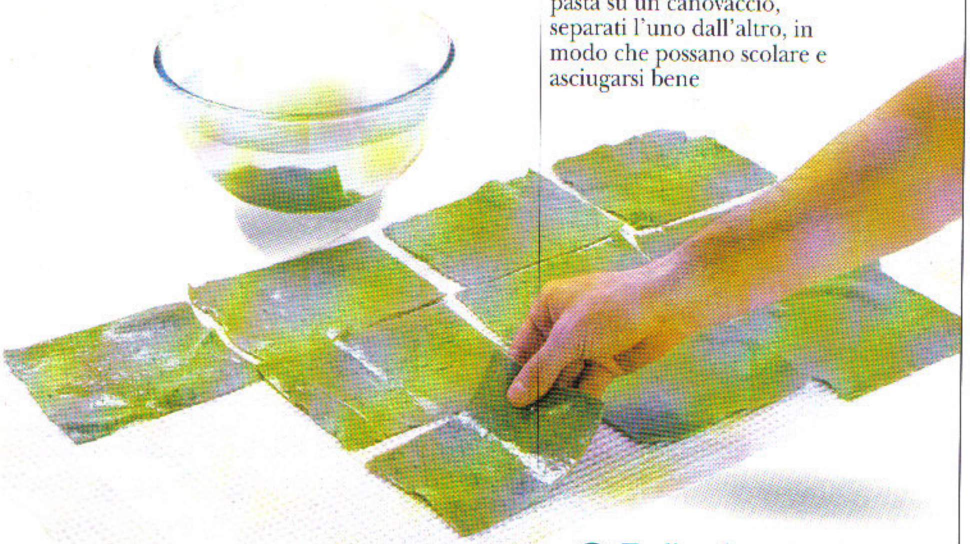
2 COTTURA DEI RETTANGOLI DI PASTA



1 Riempire una grande casseruola d'acqua, portarla a bollore e salarla. Tuffarvi i rettangoli di pasta, pochi alla volta, e farli cuocere per 3-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

I CONSIGLI

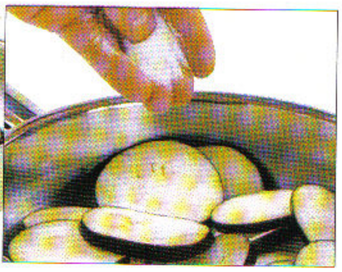
"L'aggiunta di poco olio all'acqua di cottura farà sì che i rettangoli di pasta non si attacchino tra di loro."



Sistemare i rettangoli di pasta su un canovaccio, separati l'uno dall'altro, in modo che possano scolare e asciugarsi bene

2 Togliere la pasta con un cucchiaio forato e porla in una ciotola piena di acqua fredda. Toglierla poi dall'acqua e lasciarla asciugare su un canovaccio.

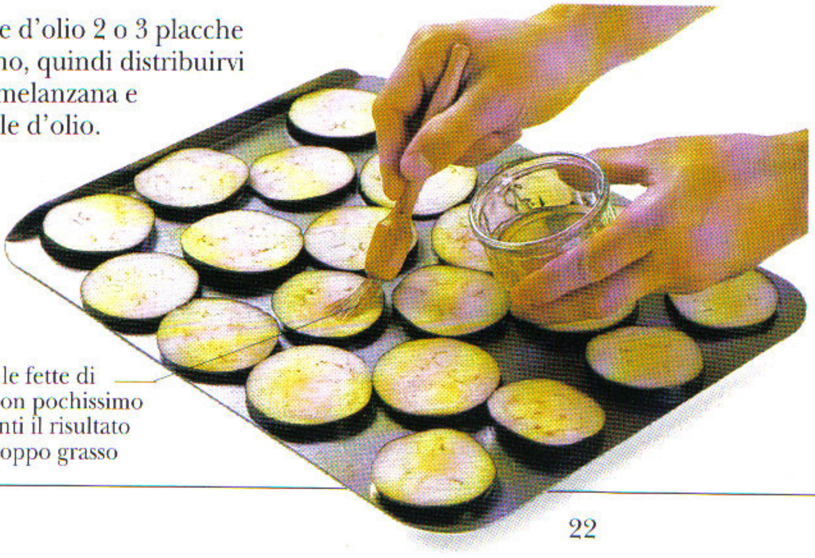
3 PREPARAZIONE DEL RIPIENO



1 Spuntare le melanzane, quindi tagliarle a fette spesse circa 5 mm. Porre le fette in uno scolapasta e cospargerle generosamente di sale. Lasciarle riposare per circa 30 minuti.

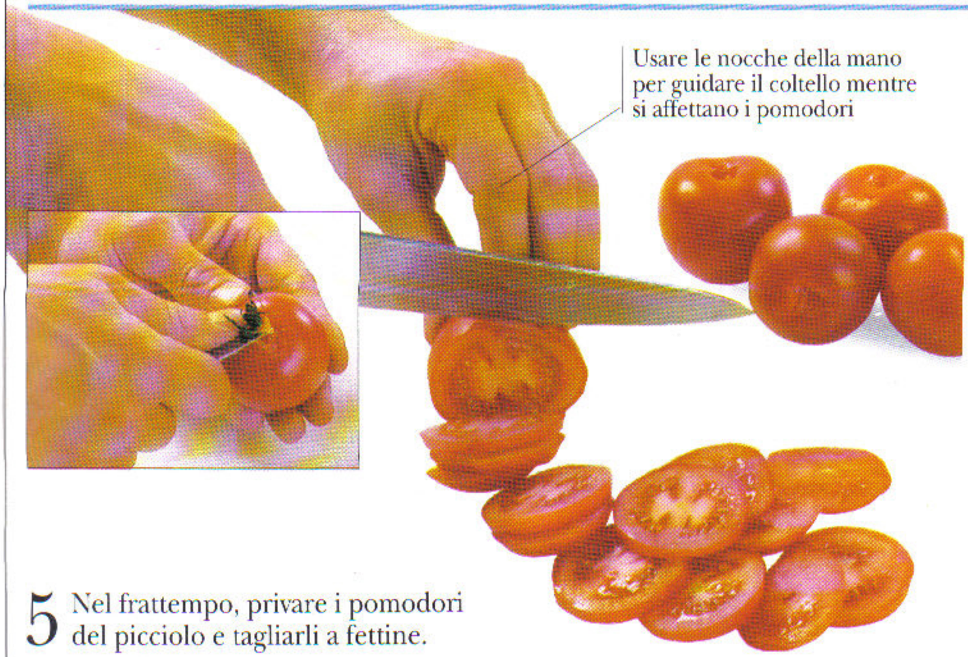
2 Portare il forno a 180 °C. Sciacquare velocemente le fette di melanzana e asciugarle.

3 Ungere d'olio 2 o 3 placche da forno, quindi distribuirvi le fette di melanzana e spennellarle d'olio.

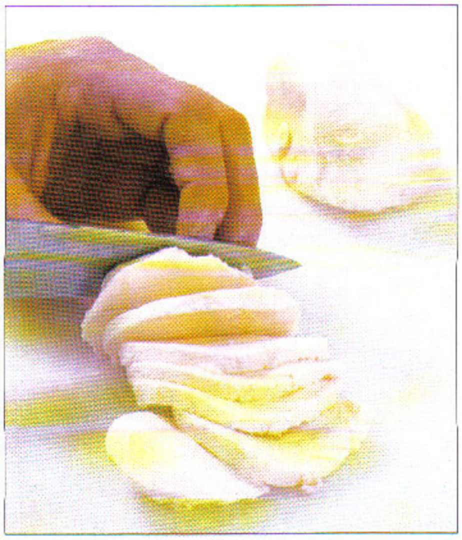


Spennellare le fette di melanzana con pochissimo olio, altrimenti il risultato finale sarà troppo grasso

4 Cuocerle per circa 25 minuti, fino a quando saranno tenere.

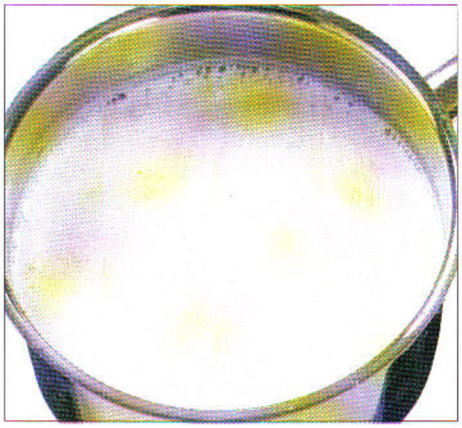


5 Nel frattempo, privare i pomodori del picciolo e tagliarli a fettine.

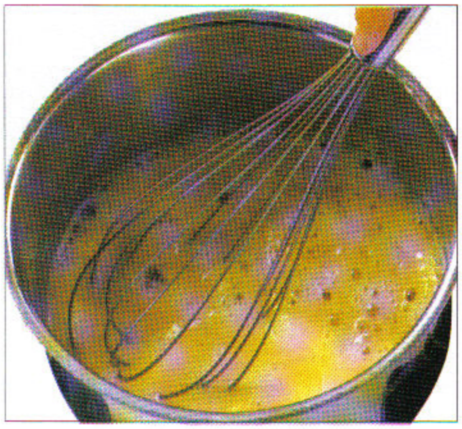


6 Affettare la mozzarella in modo da ottenere fette spesse circa 5 mm.

4 PREPARAZIONE DELLA SALSA AL FORMAGGIO



1 Far scaldare il latte in un tegame.



2 Far fondere il burro in un altro tegame a calore moderato. Unirvi la farina e far cuocere per 2-3 minuti.

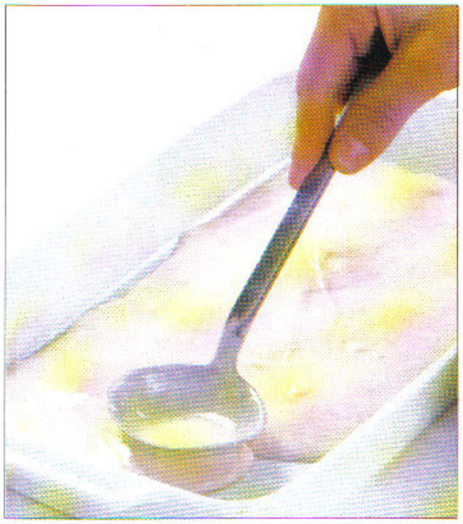
3 Togliere il tegame dal fuoco e unirvi il latte caldo. Riportare il tutto sul fuoco e cuocere, mescolando continuamente, fino a quando la salsa, bollendo, inizierà a rapprendersi. Insaporire con una presa di noce moscata, un pizzico di sale e di pepe, e lasciar sobbollire per altri 2 minuti.

4 A fuoco spento incorporare alla salsa tre quarti del parmigiano grattugiato.

!ATTENZIONE!

Non far bollire la salsa dopo l'aggiunta del formaggio, che altrimenti diverrebbe filante.

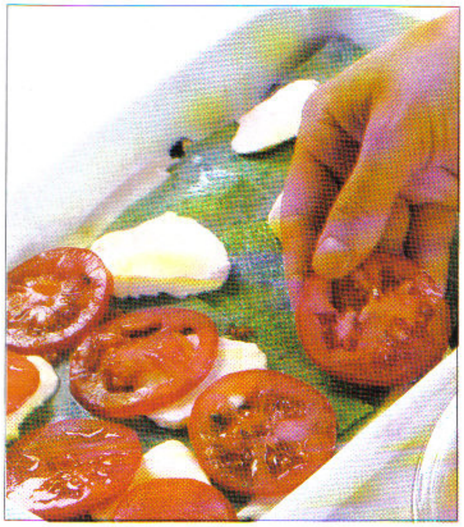
5 COMPLETAMENTO E COTTURA



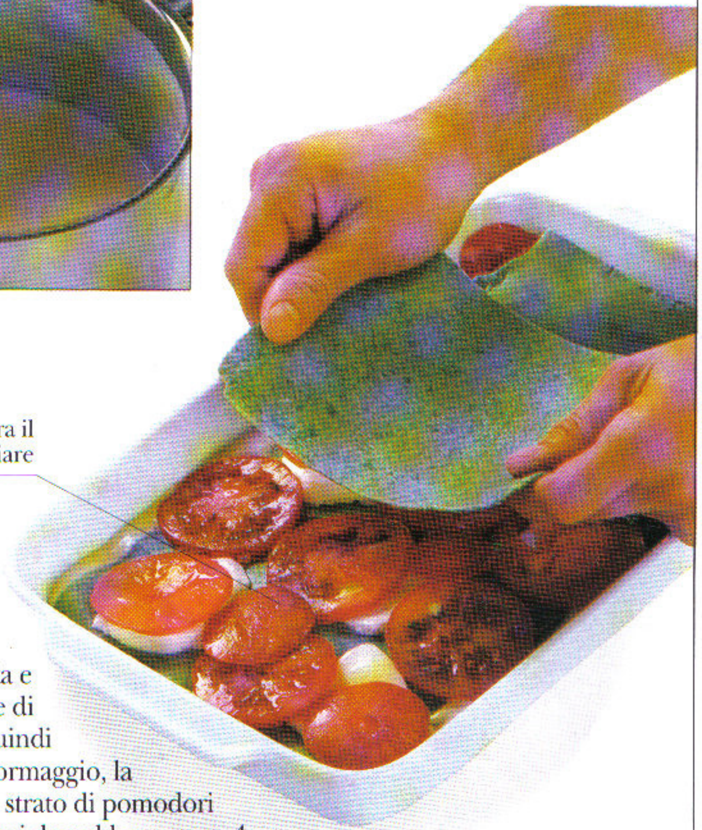
1 Imburrare una pirofila e distribuirvi con il mestolo la salsa al formaggio in modo da coprire il fondo.

2 Distribuire un primo strato di pasta e quindi metà delle melanzane.

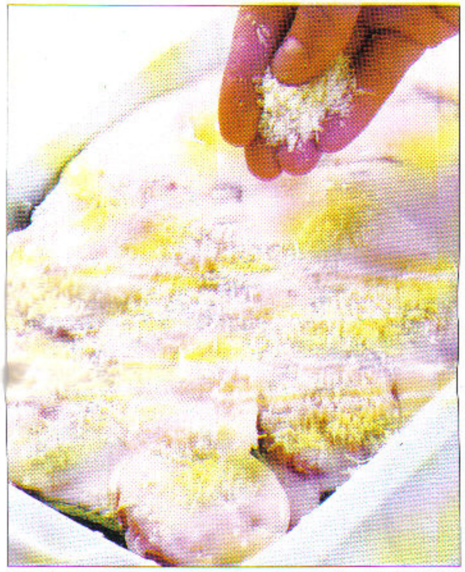
3 Coprire con salsa al formaggio e fare un altro strato di pasta.



4 Distribuire metà della mozzarella e dei pomodori.



5 Coprire con un altro strato di pasta e proseguire con le fette di melanzana restanti, quindi distribuire la salsa al formaggio, la pasta e infine un altro strato di pomodori e mozzarella (in totale si dovrebbero avere 4 strati di ripieno), terminando con un abbondante strato di salsa al formaggio.



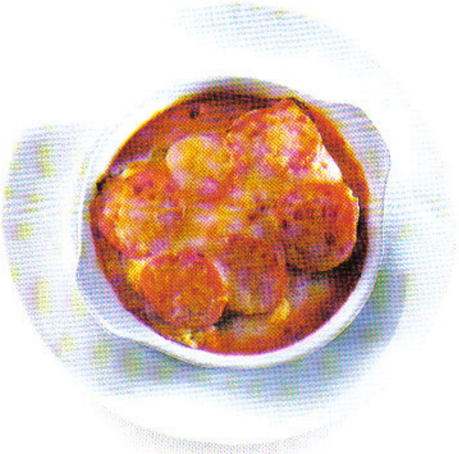
6 Distribuire sulla preparazione il parmigiano restante, quindi cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti, fino a quando la superficie sarà ben gratinata.

I CONSIGLI

"Se si preferisce acquistare la pasta già pronta, bisogna calcolarne circa 350 g, cuocendola per 8-10 minuti in acqua bollente salata. Ovviamente, al posto delle lasagne agli spinaci si possono usare anche lasagne all'uovo."

VARIANTE

LASAGNE CON SALSA AL POMODORO



1 Preparare la pasta come indicato, non usando gli spinaci. Impastarla, stenderla, tagliarla in rettangoli e cuocerla come indicato.
2 Sostituire la salsa al formaggio con 500 ml di salsa di pomodoro.
3 Preparare le lasagne, usando, se si preferisce, delle piccole tegliette monoporzione. Assieme alle fette di melanzana aggiungere anche 150 g di ricotta.

VARIANTE

LASAGNE ALLE MELANZANE CON SALSICCETTE PICCANTI

L'uso delle salsiccette piccanti, abbondantemente insaporite di peperoncino rosso, darà un tocco insolito e gustoso.

1 Preparare i rettangoli di pasta agli spinaci, le melanzane, i pomodori, la mozzarella e la salsa al formaggio come indicato.
2 In una padellina far friggere 350 g di salsiccette piccanti, girandole di tanto in tanto in modo che si cuociano uniformemente, circa 10-15 minuti.
3 Scolare le salsiccette su carta da cucina. Quando saranno tiepide, tagliarle a fettine sottili.
4 Preparare le lasagne come indicato, unendo le fettine di salsiccia alle melanzane.
5 Distribuire il parmigiano grattugiato e cuocere.

Lo strato di parmigiano in superficie permette di ottenere una gratinatura perfetta

La pasta agli spinaci e il ripieno contrastano piacevolmente

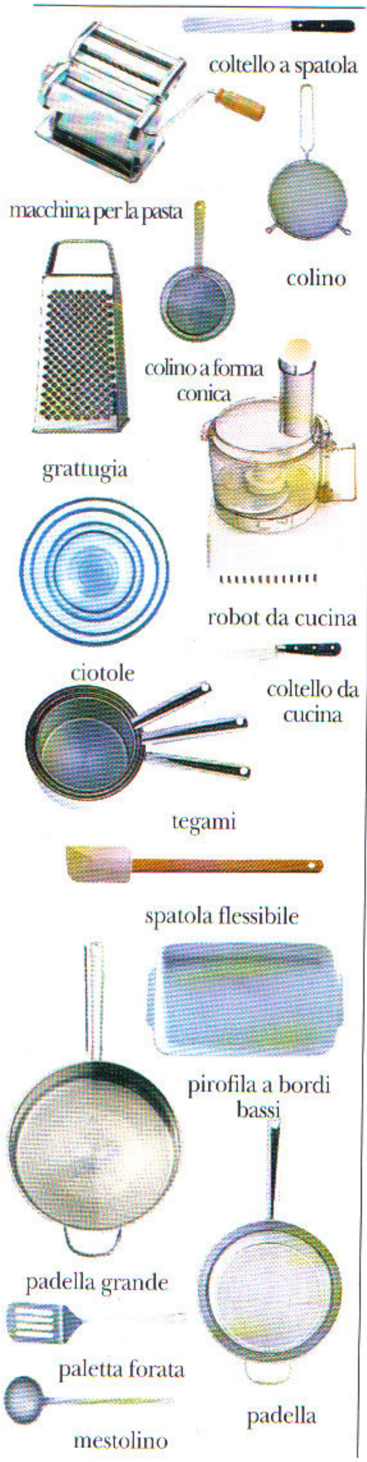
SUGGERIMENTI UTILI

La pasta può essere preparata con 48 ore di anticipo e conservata, avvolta in pellicola trasparente, in frigorifero o in freezer. Cuocerla al momento dell'uso.

CANNELLONI CON VITELLO E SPINACI

DOSI PER 6-8 PERSONE — PREPARAZIONE 55-60 MINUTI* — COTTURA 20-25 MINUTI

UTENSILI



Una preparazione classica, dove la pasta all'uovo, arrotolata, racchiude una saporita farcia di carne tritata e spinaci, il tutto completato da una profumata salsa al pomodoro.

** più 2-3 ore di riposo della pasta*

COSA COMPERARE

burro per la pirofila

30 g di parmigiano grattugiato

Per la pasta

300 g di farina, o più se necessaria

3 uova, 1 cucchiaio di olio d'oliva, sale

Per la farcia di carne e spinaci

180 g di spinaci surgelati

300 g di carne di vitello disossata

50 g di pancetta

1 cipolla di medie dimensioni

1 cucchiaio di olio d'oliva

50 g di parmigiano grattugiato

2 uova, 120 ml di panna da cucina

noce moscata

sale e pepe

Per la salsa di pomodoro

1 kg di pomodori

2 cipolle di medie dimensioni

3 spicchi d'aglio

3 cucchiai di olio extravergine d'oliva

2 cucchiai di concentrato di pomodoro

1 bouquet garni (mazzetto di erbe aromatiche)

1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe

INGREDIENTI

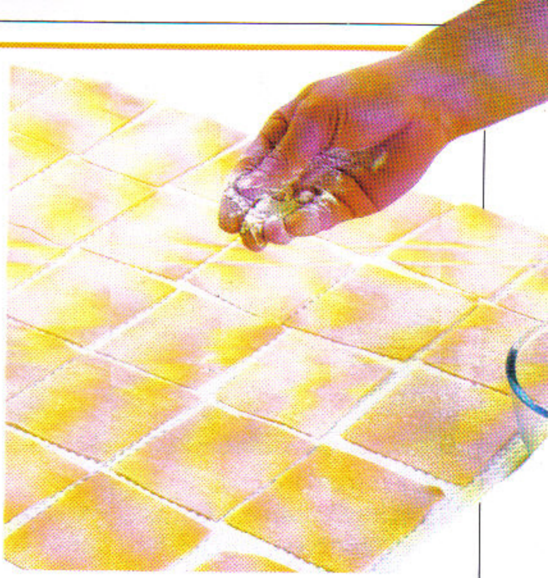
SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA PASTA

2 PREPARAZIONE DELLA FARCIA DI CARNE E SPINACI

3 PREPARAZIONE E COTTURA DEI CANNELLONI

1 Preparazione della pasta



1 Versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e unirvi le uova, l'olio e una presa di sale. Lavorare il tutto in modo da ottenere una pasta ben omogenea. Stenderla utilizzando l'apposita macchina o, in alternativa, il mattarello, in modo da formare delle strisce di circa 12,5 cm di larghezza e piuttosto sottili.

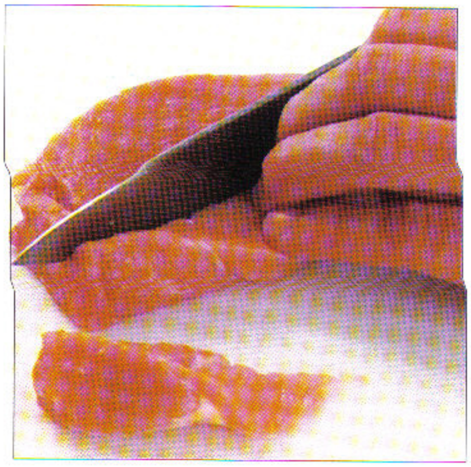
2 Usando come guida un righello, pareggiare i bordi della pasta in modo da ottenere strisce larghe circa 10 cm. Tagliare ogni striscia in rettangoli lunghi circa 7,5 cm, eliminando bordi e lati imperfetti. In totale si dovrebbero ottenere circa 24 rettangoli, ma è consigliabile prepararne qualcuno in più in quanto potrebbero rompersi durante la cottura.

3 Distribuire i rettangoli di pasta su un canovaccio infarinato e cospargerli con poca farina. Lasciarli asciugare per circa 1-2 ore.

I CONSIGLI

"Si può utilizzare anche della pasta già pronta. In questo caso, calcolare 375 g di pasta e cuocerla per 8-10 minuti."

2 Preparazione della farcia di carne e spinaci



1 Far cuocere gli spinaci seguendo le indicazioni sulla confezione, quindi scolarli, strizzarli e tritarli finemente.

I CONSIGLI

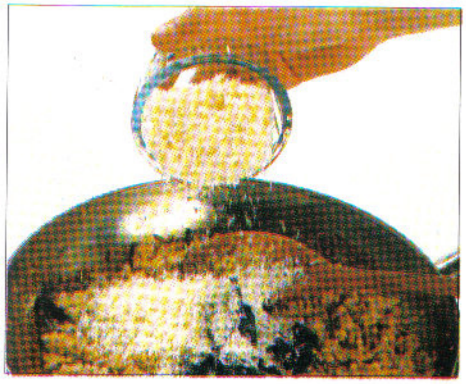
" Si possono anche usare spinaci surgelati già tritati, che quindi non dovranno essere cotti. In questo caso, basterà porli in un colino e lasciarli scongelare, quindi strizzarli con le mani. Le coste possono essere un valido sostituto agli spinaci: dovranno essere mondate, lavate, bollite e tritate."

2 Tagliare vitello e pancetta a pezzetti. Tagliare la cipolla in quarti.

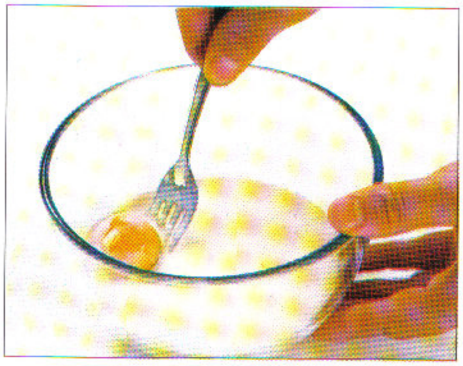
3 Tritare vitello, pancetta e cipolla nel robot da cucina, oppure usare il tritacarne con la lama più fine.

I CONSIGLI

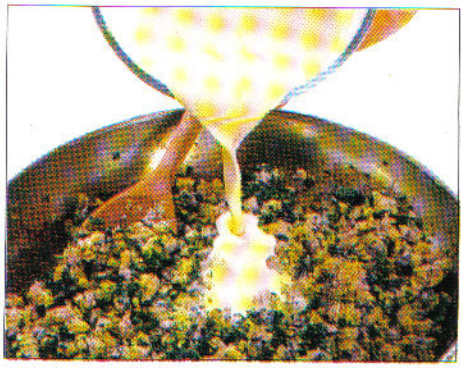
"Ricordarsi che con il tritacarne il ripieno sarà più consistente. Usando il robot da cucina, fare attenzione a non tritare la carne troppo sottile."



4 Far scaldare l'olio d'oliva in una padella, unirvi il composto di carne e farlo cuocere a calore moderato, mescolando continuamente, per 8-10 minuti. Unirvi anche gli spinaci e il formaggio. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.



5 Sbattere leggermente le uova e la panna.



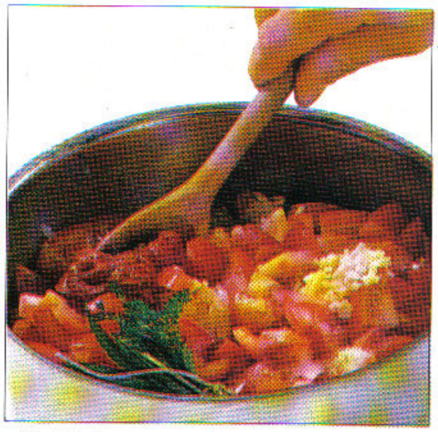
6 Aggiustare la farcia di sale e pepe e insaporirla con noce moscata. Unirvi il composto di panna e uova.

I CONSIGLI

"Il ripieno per i cannelloni può anche essere a base di carne cotta, così da utilizzare in modo appetitoso eventuali avanzi."

COME PREPARARE LA SALSA DI POMODORO

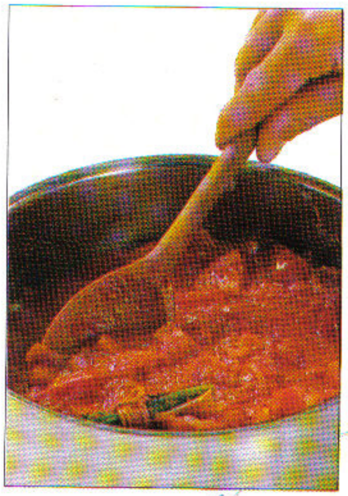
Quando non è la stagione dei pomodori, che quindi risultano acerbi e privi di sapore, è meglio utilizzare una medesima quantità di pomodori perini in scatola, che andranno tritati grossolanamente privandoli di eventuali semi.



1 Tritare i pomodori senza privarli della pelle. Tritare finemente le cipolle e l'aglio. Far scaldare in un tegame l'olio extravergine d'oliva e lasciarvi appassire le cipolle, mescolando spesso.

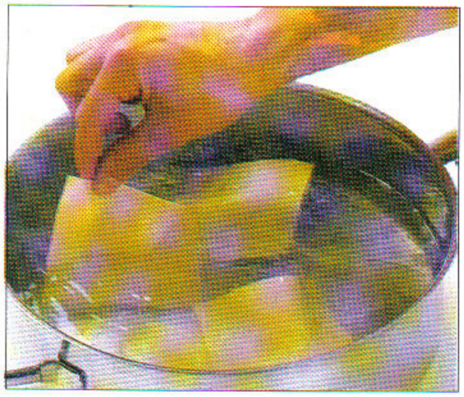
2 Unire pomodori, aglio, concentrato di pomodoro, bouquet garni, zucchero, sale e pepe.

3 Far cuocere, mescolando di tanto in tanto, per circa 15 minuti, fino a quando il composto si sarà leggermente addensato. Filtrare il ricavato attraverso il colino conico, premendo bene la polpa.



Un mestolino è l'utensile più adatto per schiacciare la polpa di pomodoro contro il colino

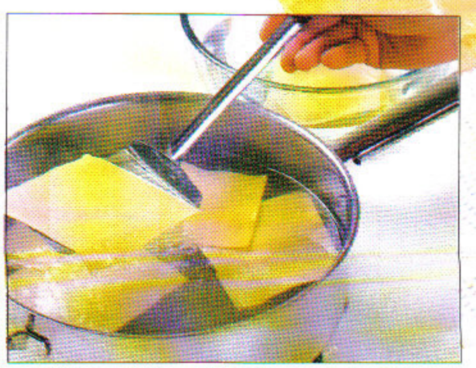
3 PREPARAZIONE E COTTURA DEI CANNELLONI



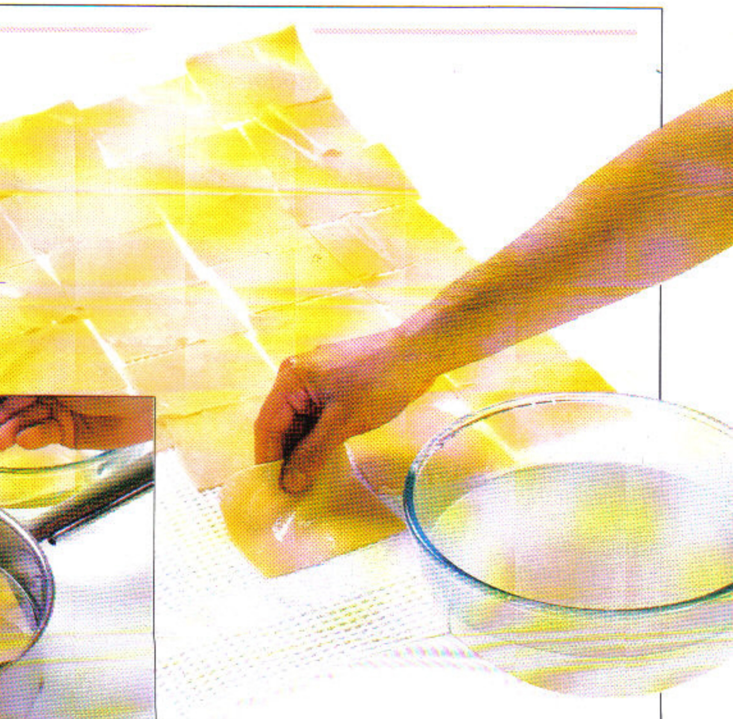
1 Preparare la salsa di pomodoro (vedi riquadro alla pagina precedente). Portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e tuffarvi i rettangoli di pasta, pochi alla volta, facendoli cuocere per circa 5 minuti e mescolando di tanto in tanto per evitare che si attacchino.

I CONSIGLI

"Unendo poco olio all'acqua di cottura si eviterà che i rettangoli di pasta si attacchino tra di loro."



2 Quando la pasta risulterà cotta, scolarla con la paletta forata e porla in una ciotola colma di acqua fredda.



3 Togliere i rettangoli di pasta dall'acqua fredda non appena saranno tiepidi e porli ad asciugare su un canovaccio da cucina.

4 Ungere di burro la pirofila e portare il forno a 200 °C. Distribuire 2-3 cucchiai del ripieno su ogni rettangolo di pasta distribuendolo solo su un lato.

5 Arrotolare ogni triangolo di pasta in modo da formare un cilindro e allinearli nella pirofila.

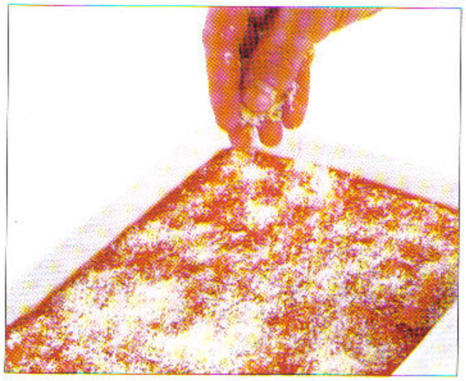
I CONSIGLI

"Volendo si possono anche cuocere i cannelloni in piccole teglie monoporzione, da servire direttamente in tavola."

6 Distribuire la salsa di pomodoro sui cannelloni in modo da coprirli uniformemente.

Il mestolino vi permette di distribuire uniformemente la salsa

I cannelloni dovrebbero essere disposti ben allineati nella pirofila



7 Completare la preparazione con il parmigiano reggiano, quindi cuocere in forno per 20-30 minuti.

IL FORMAGGIO GRANA

Si tratta di un formaggio a pasta cotta, duro, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, stagionato fino a quando la pasta assume la sua caratteristica struttura a grana. I più noti sono sicuramente il parmigiano reggiano e il grana padano. Il parmigiano reggiano deriva da una tradizione che risale al XIV secolo; a denominazione d'origine, viene prodotto in provincia di Parma, Reggio, Modena, Bologna e Mantova, e ha una stagionatura di 20-24 mesi. Il grana padano, anch'esso a denominazione d'origine, viene prodotto in 27 comuni della pianura padana e prevede un periodo di stagionatura di 14-20 mesi.

SERVIRE IN TAVOLA

Passare la lama di un coltello tra i cannelloni per dividerli, quindi sollevarli dalla pirofila con la paletta forata e disporli nei singoli piatti, preriscaldati. Completare con la salsa di pomodoro e cospargere di parmigiano grattugiato.

La copertura di parmigiano grattugiato enfatizza colore e sapore della salsa di pomodoro

SUGGERIMENTI UTILI

I cannelloni possono essere preparati, pronti per la cottura, anche 24 ore prima e conservati, avvolti in pellicola trasparente, in frigorifero, oppure possono essere congelati crudi.

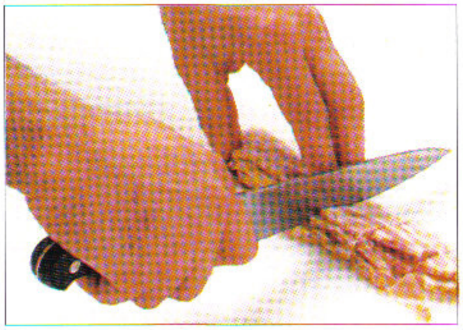
VARIANTE

CANNELLONI CON POLLO E MOZZARELLA

Un modo veramente saporito e appetitoso per "mascherare" un riciclo di avanzi di carne di pollo già cotta.

1 Preparare e cuocere i rettangoli di pasta come indicato nella ricetta principale.
2 Non utilizzare la farcia di carne.
3 Tagliare 125 g di mozzarella a cubetti.
4 Tagliare a piccoli pezzetti 350 g di carne di pollo cotta e unirla ai dadini di mozzarella. Aggiustare di sale e pepe e incorporare 2 uova, quindi mescolare bene per amalgamare il tutto.

Le uova sbattute arricchiranno il ripieno legandolo



5 Tagliare a pezzetti 6 fettine di pancetta, eliminando eventuali resti di cotenna e ossicini. Disporre un pezzetto su ogni rettangolo di pasta.

6 Distribuire circa 3 cucchiai di ripieno su ogni rettangolo di pasta, disponendolo su un lato. Arrotolare la pasta in modo da formare un cilindro e disporre i cannelloni nella pirofila imburrata.

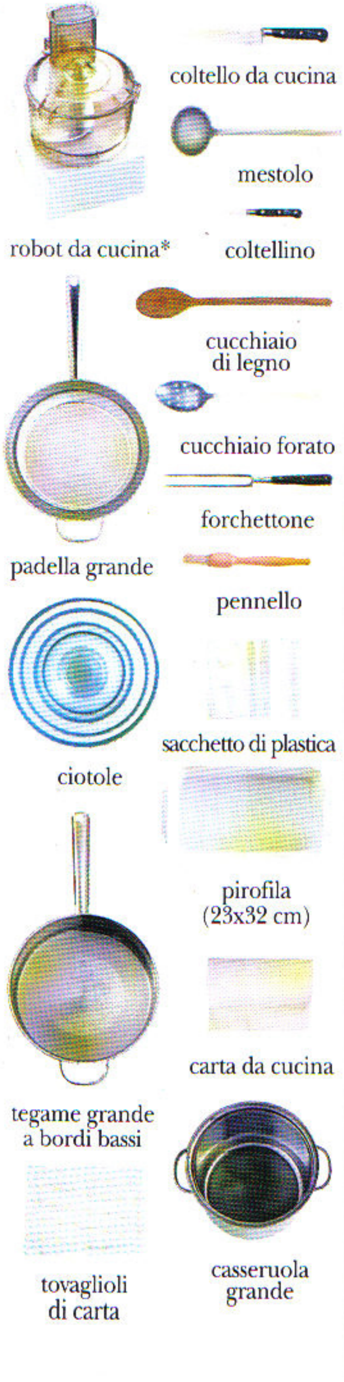
La pancetta darà più sapore al delicato ripieno di pollo e mozzarella

7 Profumare la salsa di pomodoro con 2 cucchiai di basilico tritato e distribuirla sui cannelloni. Cuocere in forno a 200 °C per circa 30 minuti, cospargere di parmigiano grattugiato e servire.

Lasagne con peperoni e funghi

Dosi per 8 persone | Preparazione 1 $^1/_2$ ora | Cottura 35-45 minuti

Utensili



* si può usare anche un frullatore

Una ricetta classica della tradizione italiana qui rivisitata in modo creativo, dove strati di pasta si alternano a ricotta, peperoni, salsa di pomodoro, il tutto insaporito da erbe aromatiche.

Suggerimenti utili

Le lasagne possono essere preparate anche due giorni prima e conservate, avvolte in pellicola trasparente, in frigorifero. Cuocerle solo al momento di servire.

Cosa comperare

- 400 g di lasagne secche all'uovo
- 4 peperoni rossi
- 4 peperoni verdi
- 500 g di funghi freschi
- 2 cucchiai di olio d'oliva, più quello per la pirofila
- 400 g di ricotta, noce moscata
- 150 g di parmigiano grattugiato

Per la passata di pomodoro

- 1 kg di pomodori perini
- 3 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 7 rametti di origano fresco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe

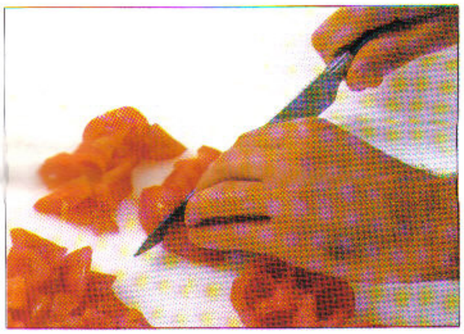
Ingredienti

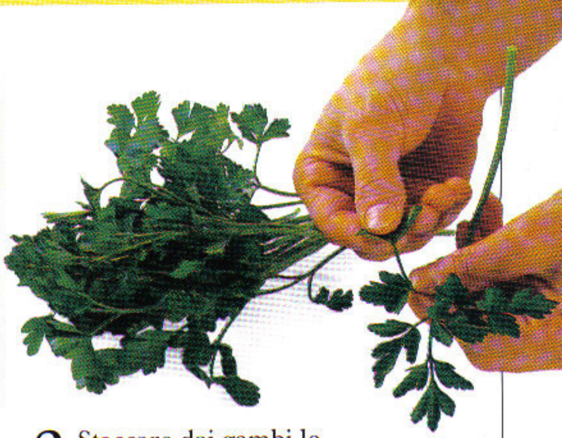
** si può usare anche prezzemolo a foglia riccia
*** si possono usare anche 500 g di pomodori perini in scatola

Sequenza di lavoro

1. Preparazione della passata di pomodoro
2. Preparazione del ripieno e cottura della pasta
3. Completamento del piatto

1 Preparazione della passata di pomodoro





1 Privare i pomodori del picciolo. Incidere una "x" sul fondo dei pomodori e tuffarli per pochi secondi in acqua bollente. Passarli in acqua fredda, pelarli e tritarli.

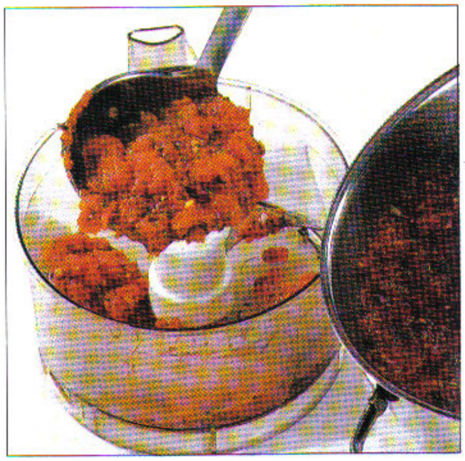
2 Schiacciare gli spicchi d'aglio, uno alla volta, con la lama del coltello tenuta di piatto, quindi pelarli e tritarli finemente.

3 Staccare dai gambi le foglioline di basilico, origano e prezzemolo. Tritarle con il coltello da cucina.

4 Porre i pomodori, metà dell'aglio tritato e due terzi delle erbe tritate nel tegame. Salare e pepare a piacere, quindi coprire il tegame e cuocere la preparazione per circa 30 minuti a calore moderato, mescolando di tanto in tanto.

I pomodori molto maturi danno un sapore più intenso al sugo

Basilico, origano e prezzemolo sono le erbe più indicate per la passata di pomodoro



5 Versare il composto nel robot da cucina e frullarlo fino a ottenere un passato omogeneo.

2 Preparazione del ripieno e cottura della pasta

1 Cuocere i peperoni alla griglia e pelarli (vedi riquadro a pag. 34). Tagliare i peperoni a metà e privarli di semi e nervature bianche interne.

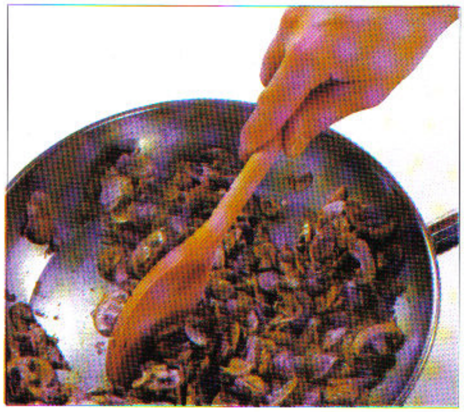
2 Con il coltello da cucina tagliare i peperoni a falde e quindi a striscioline sottili.

I peperoni cotti rimangono più morbidi e sono facili da tagliare

Con le dita piegate tenere fermo il coltello

Le cappelle mondate vengono affettate sottilmente

3 Pulire le cappelle dei funghi con della carta da cucina inumidita, quindi staccarle dai gambi e affettarle finemente.



4 Scaldare l'olio nella padella, unirvi i funghi, l'aglio tritato rimasto, salare e pepare, mescolare il tutto e far cuocere, rimestando di tanto in tanto, per circa 10 minuti.

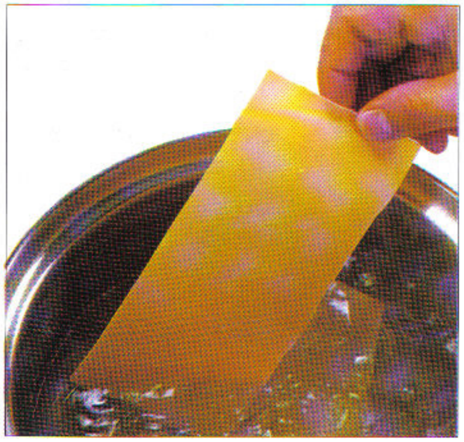
5 Porre la ricotta, le erbe restanti, un generoso pizzico di noce moscata, sale e pepe in una ciotola. Mescolare bene il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo.

La ricotta dà al ripieno una consistenza cremosa

Le erbe tritate vengono incorporate al ripieno

I CONSIGLI

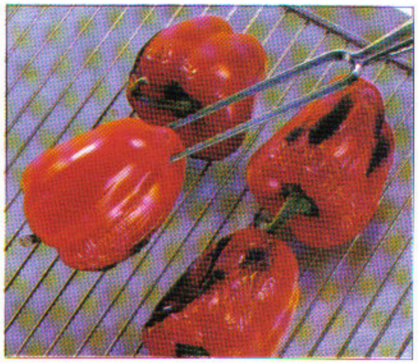
"Se il composto risultasse troppo asciutto, ammorbidirlo con qualche cucchiaio di panna."



6 Portare a ebollizione in una casseruola abbondante acqua. Salarla e tuffarvi le lasagne, una alla volta, cuocendole per circa 10 minuti, fino a quando saranno morbide. Con il cucchiaio forato toglierle dall'acqua di cottura e passarle in acqua fredda. Appena fredde, scolarle e farle asciugare su tovaglioli di carta.

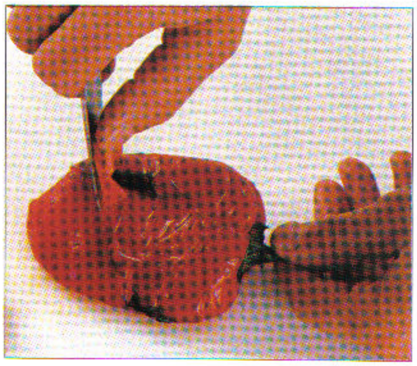
COME ARROSTIRE E PELARE I PEPERONI

La cottura alla griglia facilita l'operazione di pelare i peperoni.



1 Scaldare la griglia. Porvi i peperoni interi tenendo la griglia a circa 10 cm dalla fonte di calore. Cuocerli, girando di tanto in tanto, per circa 15 minuti.

2 Porre i peperoni in un sacchetto di plastica, chiuderlo e lasciar raffreddare i peperoni.



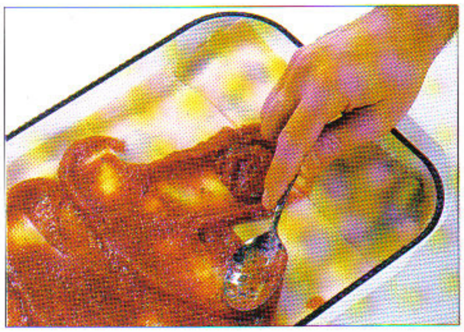
3 Con un coltellino affilato pelare i peperoni e passarli sotto l'acqua fredda corrente. Asciugarli con della carta da cucina.

3 Completamento del piatto

1 Far scaldare il forno a 180 °C. Ungere d'olio la pirofila, quindi distribuirvi sul fondo 4 cucchiai di passata di pomodoro e coprire con uno strato di pasta.

2 Distribuire un quarto del composto di ricotta sulle lasagne, quindi disporvi un quarto dei funghi e dei peperoni. Coprire con un quinto della passata di pomodoro e poco parmigiano grattugiato.

Disporre uniformemente i peperoni sopra i funghi e la ricotta



3 Disporre un secondo strato di lasagne e ripetere l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti, finendo con uno strato di pasta, la passata di pomodoro e il parmigiano. Cuocere le lasagne in forno per circa 45 minuti: la superficie deve risultare ben dorata.

Far seguire da un'insalata fresca per completare il pasto

SERVIRE IN TAVOLA

Con il coltello da cucina tagliare le lasagne in otto porzioni e trasferirle nei singoli piatti, preriscaldati. Far seguire, a piacere, da un'insalata mista.

Dividere le lasagne in porzioni prima di servire

V A R I A N T E

Lasagne agli spinaci

Gli spinaci divengono in questa variante l'elemento principale e si abbinano a passata di pomodoro, ricotta e parmigiano.

1 Preparare la passata di pomodoro come indicato. Non utilizzare peperoni e funghi.
2 Mondare 1 kg di spinaci freschi, quindi lavarli con cura cambiando l'acqua più volte. Cuocere gli spinaci utilizzando la sola acqua dell'ultima sgrondatura, salarli e cuocerli, sbianchendoli per circa 2 minuti. Scolarli, passarli in acqua fredda e scolarli di nuovo. Strizzarli per eliminare l'acqua in eccesso, quindi tritarli finemente.
3 Pelare 2 grosse cipolle, lasciando un poco della radice attaccata, tagliarle a metà e ridurle a dadini.
4 Far scaldare 3 cucchiai di olio d'oliva in una padella grande. Unirvi le cipolle e farle appassire, quindi aggiungervi l'aglio rimanente, gli spinaci, un generoso pizzico di noce moscata, sale e pepe. Proseguire la cottura, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il liquido sarà completamente evaporato. Incorporarvi 125 ml di panna da cucina e aggiustare di sale e pepe.
5 In una ciotola amalgamare la ricotta, le erbe restanti, la noce moscata, sale e pepe.
6 Preparare le lasagne come indicato nella ricetta principale, alternando strati di ingredienti. Far cuocere in forno per circa 45 minuti.

GUARDA e CUCINA

FABBRI EDITORI